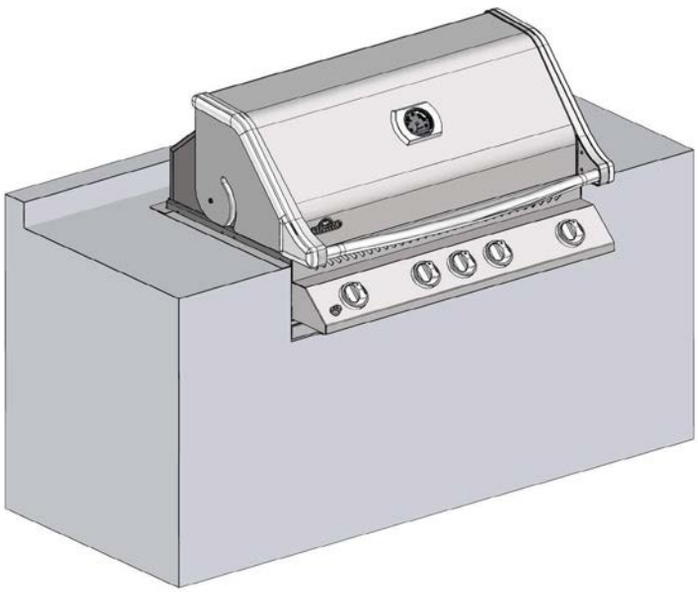
This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.

EN

DE
PG.29

APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON

Serial No.
XXXXXX000000
MODEL NO.



DO NOT DISCARD

BIPRO 600

WARNING! CABINET FRAME, CABINET AND COUNTER TOP MUST BE MADE FROM NON-COMBUSTIBLE MATERIAL.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.
Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

CE 0558-11

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)725-2564
www.napoleongrills.com
Customer service: 1-866-820-8686 or wecare@napoleonproducts.com

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0236CE-GB-DE JUN12/14

EN

All NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2008 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers aluminum castings (excluding paint), stainless steel base, stainless steel control panel (excluding screen printing), stainless steel burners, stainless steel rod cooking grids, stainless steel side shelves, LUXIDIO® side shelf end caps, wheels, knobs, porcelain enameled lids and stainless steel lids, subject to the following conditions: During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime, NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates, ceramic infrared burners (excluding screens), cast iron cooking grids, igniter (excluding batteries), temperature gauge and valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first three years of the limited warranty.

All other components including regulators, casters, warming racks, chrome plated trims and handles, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs or export duties.

Conditions And Limitations

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts, which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.

NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation, Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.

EN

WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.
- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Do not locate unit in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Do not operate unit under overhead combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles, 18” (457mm) to rear of unit, 24” (610mm) to sides. Additional clearance of 24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- At all times keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- Keep children and pets away from hot grill, DO NOT allow children to climb inside cabinet.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If the enclosure is to house a propane cylinder, the tank portion of the enclosure must be ventilated according to local codes, and must not have communication with the cavity used to enclose the gas grill. A propane tank can not be stored below the gas grill.
- Do not attempt to use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection.
- When the propane cylinder is connected to the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- Inspect the gas supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the gas grill with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- The lid is to be closed during the gas grill preheating period.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- Do not move grill when hot or operating.
- Keep any electrical supply cord and gas supply hose away from any heated surfaces.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions. The holes must be towards the front of the gas grill (if applicable).
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up, which could lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. The extreme heat will damage the warming rack.
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking in the ceramic tile.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.
- The outdoor cooking gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5psi (3.5kPa).
- The outdoor cooking gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

EN

Correct Disposal Of This Product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Gas Cylinder

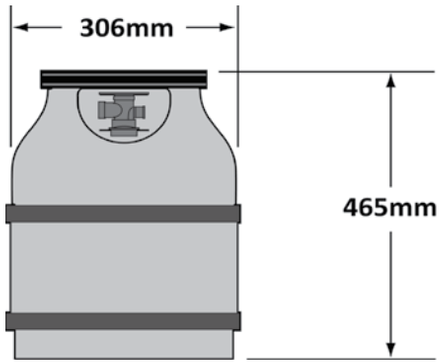
Use only gas cylinders, which meet national and regional codes. The minimum cylinder size for butane units is 13kg, and for propane units is 6kg. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

- Use caution when handling the cylinder valve.
- Never connect a cylinder, which does not meet local codes.

Only cylinders connected to the appliance may be stored in the enclosure, or close to the appliance. Enclosures must comply with the BUILT IN CYLINDER ENCLOSURES paragraph in the following section. Spare cylinders must not be stored in the enclosure, or in close proximity of an operating unit. Cylinders must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.

Cylinder Connection: Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Tighten regulator to cylinder valve. *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

Example Cylinder



Gas Hose

WARNING! This gas grill must be installed by a licensed gas fitter. The gas grill can not be connected to the gas supply using hoses except to connect the cylinder regulator to the piping system. The increased temperature within the enclosure may cause the hose to melt. Use the provided flexible metal connector to connect the gas grill to either approved rigid piping, approved copper tubing or approved flexible metal connectors. Ensure the installation conforms to all local and national codes. The entire gas supply installation must be leak tested before operating the gas grill. Refer to the manual for complete grill assembly instructions.

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularly. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The recommended hose length is 0.9m. The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

EN

Technical Data

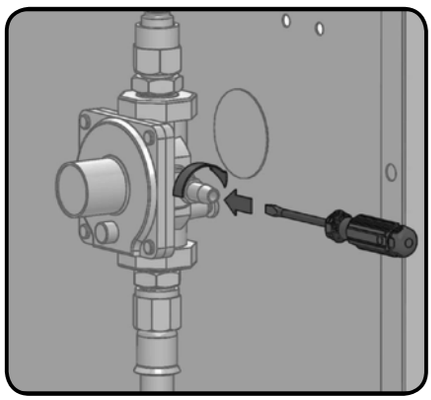
The following table lists input values for the appliance.

Burner	Orifice Size		(Gross) Heat Input (Total)	Gas Usage (Total)	
	I	II		I	II
Main	1.04mm (59)	1.51mm (53)	16 kW	1160 g/hr	1520 L/hr
Back	1.51mm (53)	2.26mm (43)	8 kW	580 g/hr	760 L/hr
Total of all burners which can be operated simultaneously			16 kW	1160 g/hr	1520 L/hr RB

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	^{I}3B/P(30)	^{I}3+(28-30/37)	^{I}3B/P(37)	^{I}3B/P(50)	^{I}2H	^{I}2E	^{I}2E+	^{I}2L
Orifice Sizes(see above)	I	I	I	I	II	II	II	II
Gases / Pressures	Butane and Propane at 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane and Propane at 37mbar	Butane and Propane at 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25 at 25mbar
Countries	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above. The grill is equipped with an internal regulator. This internal regulator has an outlet pressure of 24.5 mbar for propane/butane and 18.5 mbar for natural gas and must not be modified or adjusted. For replacement, use only the regulator specified by the manufacturer.



This unit includes an internal regulator which stabilizes the gas pressure and improves grill performance. This regulator cannot be adjusted. There is a pressure tap located on the side of the regulator. It can be used by a qualified service person when servicing the grill to determine if the regulator is functioning properly. The screw within the pressure tap must always be kept tight, except when performing a pressure test on the regulator (qualified service personnel only).

EN

Gas Hook-Up Instructions

WARNING! This grill is designed for non-combustible enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

WARNING! Cabinet frame, cabinet, and counter top must be made from non-combustible material.

WARNING! The pressure supplied to the grill must conform to what is listed on the rating plate of the grill. If the supply pressure is greater, a regulator must be installed.

BUILT IN PROPANE GAS HOOK-UP: The piping up to the gas grill is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. A flexible metal connector is included to simplify the installation of the unit. Connect this flexible metal connector to the flare fitting on the end of the manifold. Connect the other end of the connector to the gas piping. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage. Do not use a hose to connect the unit except to connect the cylinder regulator to the piping system. It must be connected with rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector which complies with national and regional codes.

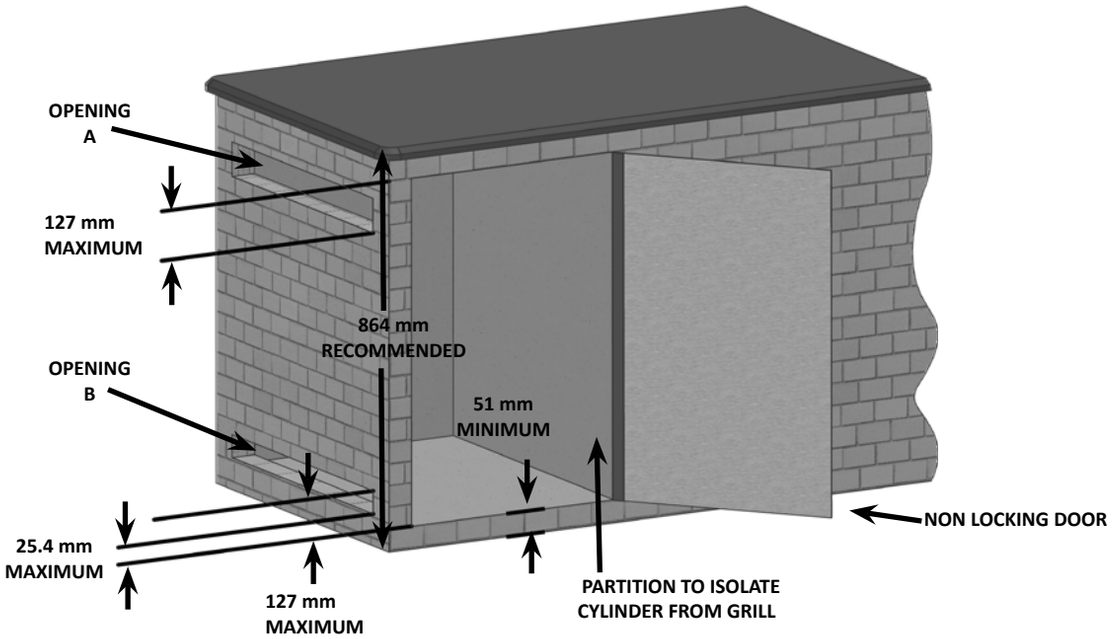
The installation must comply with national and regional codes. The gas supply pipe must be sufficiently sized to supply the kW input specified on the rating plate, based on the length of the piping run. If installing a side burner, a separate line must be branched off to the side burner unit and enter the side burner opening at the specified location. If the enclosure is to house a propane cylinder, the tank portion of the enclosure must be ventilated according to local codes, and must not have communication with the cavity used to enclose the gas grill. A propane cylinder can not be stored below the gas grill.

BUILT IN CYLINDER ENCLOSURES: Built in cylinder enclosures which completely enclose the cylinder must have both of the following:

1. At least one unobstructed ventilation opening on the exposed exterior side of the enclosure located within 127 mm of the top of the enclosure. The opening must have a total free area of more than 130 cm^2 for a cylinder up to 9 kg and 195 cm^2 for a cylinder larger than 9 kg.

2. At least one ventilation opening on the exposed, exterior side of the enclosure located 25.4 mm or less from the floor level. The opening must have a total free area of more than 65 cm^2 for a cylinder up to 9 kg and 100 cm^2 for a for a cylinder larger than 9 kg. The upper edge must be no more than 127 mm above the floor level.

Every opening must be large enough to permit the entrance of a 3.2 mm rod.



CYLINDER SIZE	OPENING A AREA	OPENING B AREA
Up to 9 kg	130 cm^2	65 cm^2
Larger than 9 kg	195 cm^2	100 cm^2

WARNING!

- The cylinder valve(s) must be readily accessible for hand operation. A door on the enclosure to gain access to the cylinder valves is acceptable, provided it is non-locking and can be opened without the use of tools.
- The enclosure for the LP-gas cylinder must isolate the cylinder from the burner compartment to provide shielding from radiation, a flame barrier, and protection from foreign material, such as hot drippings. The enclosure cannot be located directly below the grill.
- There must be a minimum clearance of 51 mm between the floor of the LP-gas cylinder enclosure and the ground.
- The enclosure must be designed so that the LP-gas cylinder can be connected, disconnected and the connections inspected and tested outside the cylinder enclosure. Any connections that can be disturbed when installing the cylinder in the enclosure must be accessible for testing inside the enclosure.

BUILT IN NATURAL GAS HOOK-UP: The piping up to the gas grill is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. A flexible metal connector is included to simplify the installation of the unit. Connect this connector to the flare fitting on the end of the manifold. Connect the other end of the connector to the gas piping. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage. Do not use a hose to connect the unit. It must be connected with rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector which complies with national and regional codes. The installation must comply with national and regional codes. The gas supply pipe must be sufficiently sized to supply the kW input specified on the rating plate, based on the length of the piping run. If installing a side burner, a separate line must be branched off to the side burner unit and enter the side burner opening at the specified location.

WARNING! Built in units are supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.

WARNING! Access must be provided to the inside of the enclosure to make gas connections.

DANGER! Read all instructions carefully before operating the grill. Failure to follow these instructions exactly could result in a fire causing serious injury or death.The entire installation must be leak tested before operating the grill.

Leak Testing Instructions

WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

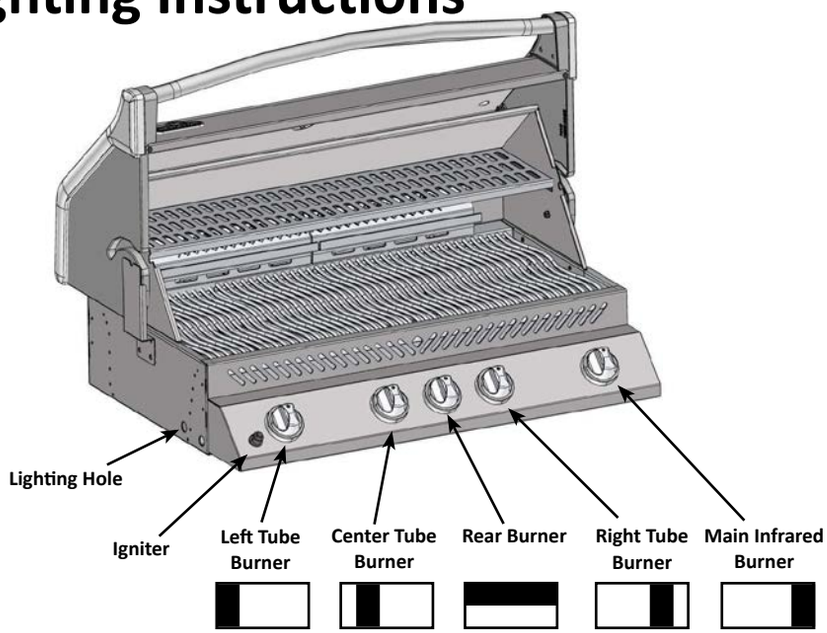
Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

EN

Lighting Instructions



WARNING! **Open lid**

Off Position

WARNING! **Ensure all burner controls are in the off position. Slowly turn on the gas supply valve.**

Main Tube Burner Lighting	Rear Burner Lighting	Main Infrared Burner Lighting	Side Burner Lighting (optional)
1. Open grill lid	1. Open grill lid	1. Open grill lid	1. Open burner cover.
2. Turn left burner control to high position.	2. Remove warming rack.	2. Turn infrared burner control to high position.	2. Turn side burner control to high position.
3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Turn rear burner control to high position.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.
4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.
5. With left tube burner operating on high, turn the center and/or right tube burner to high.	5. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.		
6. If lighting the unit with a match, clip the match into the supplied lighting rod. Hold the lit match down through the grill and sear plate while turning the corresponding burner valve to high.			

WARNING! **Do not use rear burner while operating main burner.**

Cooking Instructions

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the “burn-in” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See Your All Season Grill cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Infrared Main Burner Use (If Equipped): Follow the Infrared Burner Ignition procedures and operate on high for 5 minutes with the lid closed or until the ceramic burners glow red. Place food on the grill(s) and cook according to times listed in the Infrared Grilling Chart. Depending upon your taste, continue cooking over infrared burners on high, medium, or low, turning food frequently, or place food over unlit burners, close lid, and allow the oven temperature to slowly finish cooking your food.

CAUTION! Due to the intense heat the infrared burners provide, food left unattended over burners will burn quickly. Keep the lid open when cooking with the infrared burners set to high. The intense heat ensures adequate searing temperatures even with the lid open. This also allows observation of the food to prevent burning.

Direct Cooking: Place food to be cooked on the grill directly over the heat. This method is generally used for searing or for foods that do not require prolonged cooking times such as hamburgers, steaks, chicken pieces, or vegetables. The food is first seared to trap-in the juices and flavor, and then the temperature is lowered to finish cooking the food to your preference.

Indirect Cooking: With one or more burners operating, place food to be cooked on the grill over a burner that is not operating. The heat circulates around the food, cooking slowly and evenly. Cooking with this method is much the same as cooking in your oven and is generally used for larger cuts of meats such as roasts, chickens or turkeys, but can also be used for cooking foods that are prone to flare-ups or for smoking foods. Lower temperatures and slower cooking times result in tender foods.

Rear Burner Use (If Equipped): Remove the warming rack prior to use, the extreme heat will damage the warming rack. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions.

To use the counterbalance - remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight so the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a metal dish underneath the meat to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See ‘Your all Season Grill’ cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly. When finished cooking disassemble rotisserie components, wash thoroughly with warm soapy water and store indoors.

EN

Infrared Heat

Most people don't realize that the heat source we are most familiar with, our sun, warms the earth using mainly infrared energy. This is a form of electro-magnetic energy with a wavelength just greater than the red end of the visible light spectrum but less than a radio wave. This energy was discovered in 1800 by Sir William Herschel who dispersed sunlight into its component colors using a prism. He showed that most of the heat in the beam fell into the spectral region just beyond the red end of the spectrum, where no visible light existed. Most materials readily absorb infrared energy in a wide range of wavelengths, causing an increase in its temperature. The same phenomenon causes us to feel warmth when we are exposed to sunlight. The infrared rays from the sun travel through the vacuum of space, through the atmosphere, and penetrate our skin. This causes increased molecular activity in the skin, which creates internal friction and generates heat, allowing us to feel warmth.

Foods cooked over infrared heat sources are heated by the same principle. Charcoal grilling is our most familiar choice for infrared cooking. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked with very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. The Napoleon infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports – each with its own tiny flame – cause the surface of the ceramic tile to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food as charcoal, without its hassle or mess. Infrared burners also provide a more consistently heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instant searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. We all know how difficult that is on a charcoal fire. Traditional gas burners heat the food in a different way. The air surrounding the burner is heated by the combustion process and then rises to the food being cooked. This generates lower grill temperatures that are ideal for more delicate cuisine such as seafood or vegetables, whereas Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats. For cooking times and tips refer to the Infrared Grilling Chart.

Infrared Grilling Chart

Food	Control Setting	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 1 in. (2.54cm) thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 min. each side then medium setting. High setting 2 min. each side then medium setting.	4 min. – Rare 6 min. – Medium 8 min. – Well done	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
Hamburger 1/2 in. (1.27cm) thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 1/2 min. each side. High setting 3 min. each side.	4 min. – Rare 5 min. – Medium 6 min. – Well done	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties. To add an exotic taste to your meat, try adding hickory-flavored woodchips to Napoleon's woodchip smoker.
Chicken pieces	High setting 2 min. each side. then medium-low to low setting.	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way though for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly. To add a trademark taste to your cooking, try adding mesquite-flavoured woodchips to your Napoleon woodchip smoker.
Pork chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	High setting for 5 minutes low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	High setting for 5 minutes medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains. It is normal that stainless grids (if equipped) will discolor permanently from regular usage due to the high temperature of the cooking surface.

Control Panel: The control panel text is printed directly on the stainless steel and with proper maintenance will remain dark and legible. To clean the panel, use only warm soapy water or stainless steel cleaner available from your Napoleon dealer. Never apply abrasive cleaners on any stainless surfaces, especially the printed portion of the control panel or the printing will gradually rub off.

Infrared Burners: Because of the high intensity of the infrared burner, most drippings and food particles that fall onto the burner surface are immediately incinerated. However, some debris and residue may remain. To remove this residue after cooking, operate the grill on high for 5-10 minutes. Do not clean the ceramic tile with a wire brush.

Cleaning Inside The Gas Grill: Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from the casting sides and underneath the lid. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove the ash. Remove the sear plates and brush debris from the burners with the brass wire brush. Sweep all debris from inside the gas grill into the drip pan.

WARNING! Built in units are supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan after each use to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill. To clean the drip pan, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

Maintenance Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

At all times keep the gas grill area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air. Keep the cylinder enclosure ventilation openings (located on the cart sides and at the front and back of the bottom shelf) free and clear from debris.

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

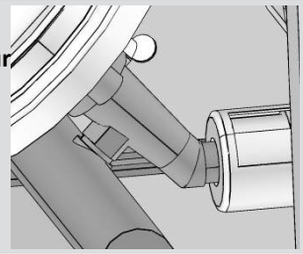
Burner: The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.

CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill: Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall. Slide the burner back and up wards to remove. Cleaning: Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages. Burner ports can close over time due to cooking debris and corrosion, use an opened paperclip or the supplied port maintenance bit to clean them. Drill out blocked ports using this drill bit in a small cordless drill. The ports are easier to clean if the burner is removed from the grill, but it can also be done with the burner installed. Do not flex the drill bit when drilling the ports, as this will cause the drill bit to break. This drill is for burner ports only, not for the brass orifices (jets) which regulate the flow into the burner. Take care not to enlarge the holes. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace sear plate mount and / or tighten screws to complete reinstallation.

WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



WARNING! Regulator Hose (when applicable): Check for abrasions', melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.

Aluminum Castings: Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but high temperatures and weathering can cause oxidation to occur on aluminum surfaces. This appears as white spots on the castings. To refinish these areas, clean first and sand lightly with fine sandpaper. Wipe the surface to remove any residue and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow the manufacture's directions for curing.

Protection Of Infrared Burners: The infrared burners of your grill are designed to provide a long service life, though care must taken to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction. The following provides a few of the causes of cracks and the steps you can take to avoid them. Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

1. Impact with hard objects - Never allow hard objects to strike the ceramic. Take care when inserting or removing cooking grates and accessories into or from the grill.

2. Contact with water or other liquids - Cold liquids contacting the hot ceramic surfaces can cause them to break. Never throw water into the grill to douse a flame. If the ceramic or interior of a burner becomes wet while not in use, later operation of the burner can create steam, which can produce sufficient pressure to crack the ceramic. Repeated soaking of the ceramic can also cause it to swell and expand. This expansion causes undue pressure on the ceramic that can cause it to crack and crumble.

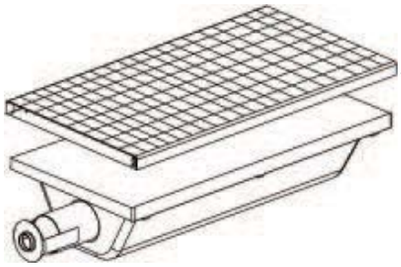
i) Never throw water into the grill to control flare-ups.

ii) Do not attempt to operate the infrared burners in open air while raining.

iii) If you find standing water in your grill (because of exposure to rainfall, sprinklers, etc.), inspect the ceramic for evidence of possible watersoaking. If the ceramic appears to be wet, remove the burner from the grill. Turn it upside down to drain the excess water and bring indoors to dry thoroughly.

3. Impaired ventilation of hot air from the grill - For the burners to function properly, hot air must have a way to escape the grill. If the hot air is not allowed to escape, the burners can become deprived of oxygen causing them to back-flash. If this occurs repeatedly, the ceramic could crack. Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal (i.e., griddle or large pan).

4. Incorrect cleaning - Do not clean the ceramic tile with a wire brush. If debris is collecting on your burner, light the burner and operate on high for 5 minutes with the lid open, allowing debris to burn off.



REPLACEMENT SCREEN N565-0002

EN

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	For propane - improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
	For natural gas - undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
	For both gases - improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with the holes towards the front and the slots on the bottom. See assembly instructions.
	Improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions.
Humming regulator.	Normal occurrence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
Burners will not cross light each other.	Plugged ports at back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.
“Paint” appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.
Infrared burner (if equipped) flashes back (during operation the burner abruptly makes a loud “whoosh” sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim.)	Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged.	Turn burner off and allow to cool for at least two minutes. Relight burner and burn on high for at least five minutes or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
	Burner overheated due to inadequate ventilation (too much grill surface covered by griddle or pan.)	Ensure that no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner off and allow to cool for at least two minutes, then relight.
	Cracked ceramic tile.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. If any cracks are found, contact your authorized Napoleon dealer to order a replacement burner assembly.
	Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Contact your authorized Napoleon dealer for instructions on ordering a replacement burner assembly.

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

Before contacting the Customer Care Department, check the NAC Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. Our Customer Care Department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. To process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem (‘broken’ is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the Customer Care Representative could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts. These parts must be shipped prepaid to the attention of the Customer Care Department with the following information enclosed:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem (‘broken’ is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization Number - provided by the Customer Care Representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

Costs for transportation, brokerage or export duties.

Labor costs for removal and reinstallation.

Costs for service calls to diagnose problems.

Discoloration of stainless steel parts.

Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).

EN

CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.

2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.

3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.

4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.

5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.

6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

Tools required for assembly (tools not included)

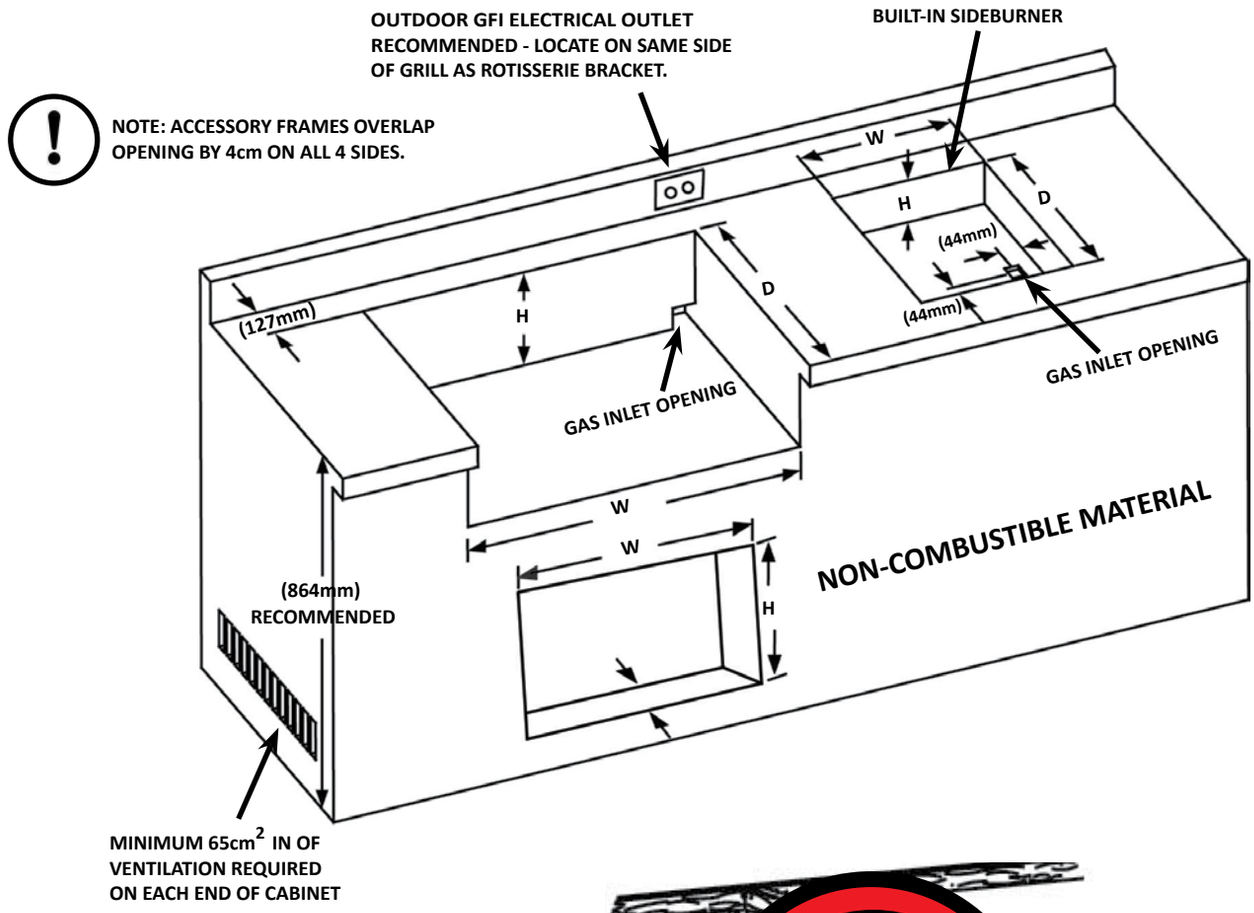
3/8 (10mm) Wrench, ratchet or driver

Flat and Philips screwdrivers

Pliers

Hammer

BUILT-IN UNIT OPENING DIMENSIONS



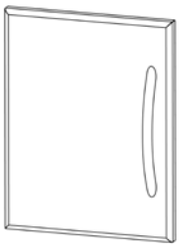
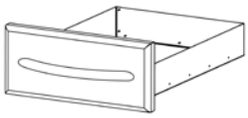
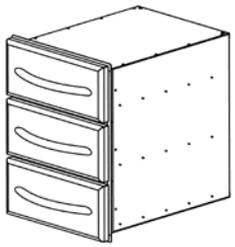
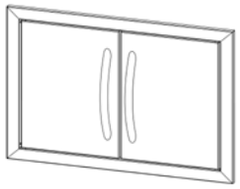
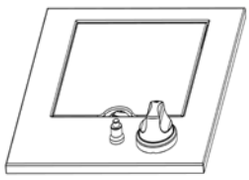
WARNING! **CABINET FRAME, CABINET AND COUNTER TOP MUST BE MADE FROM NON-COMBUSTIBLE MATERIAL.**

MODEL	OPENING DIMENSIONS			NOTES
	W	D	H	
BIPRO600	959 mm	524 mm	225 mm	
SIDE BURNER	324 mm	419 mm	114 mm	OPENING OF AT LEAST **32cm^2** MUST BE PROVIDED FOR COMBUSTION AIR FOR SIDE BURNER.

EN

BUILT-IN ACCESSORY OPENING DIMENSIONS

OPENING DIMENSIONS

PART #	DESCRIPTION	PICTURE	W	H	D
N370-0361	PF STYLE STAINLESS STEEL DOOR		432 mm	591 mm	
N370-0359	PF STYLE STAINLESS STEEL SINGLE DRAWER		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	PF STYLE STAINLESS STEEL TRIPLE DRAWER		(438mm)	(578mm)	(584mm)
N370-0502 N370-0503	DOUBLE DOOR SMALL DOUBLE DOOR LARGE *** FRAMES PROTRUDE FROM FACE OF CABINET BY 19 mm**		(718mm) (959mm)	(514mm) (514mm)	
N370-0504 N370-0505	SIDE BURNER PROPANE SIDE BURNER NATURAL		(324mm)	(114mm) minimum	(419mm)

BI ACCESSORY DRAWER INSTRUCTIONS

1. Unpack the drawer frame assembly.

2. Remove the drawers from the enclosure by fully extending them and then lifting up to remove them from the slides.

3. Shim the opening to ensure that the enclosure fits snuggly into the opening. Ensure that the side shims are located at the same height as the enclosure mounting holes. The bottom of the opening may need to be shimmed as well to ensure that the front of the enclosure is plumb.

4. Once the enclosure is level and square, fasten into place. (Fasteners not included).

5. Re-install the drawers by tipping the back of the drawer down into the slide. Once the wheels are inserted into the slide, lower the front of the drawer until it is level, then push in.

Note: if the enclosure is installed with shims that are too thick, the wheel will not engage into the slide. The shim thickness will need to be reduced.

6. Remove the protective coating from all remaining surfaces.

BI ACCESSORY DOOR INSTRUCTIONS

1. Unpack the door and frame.

a. For the PF style stainless steel door, the door needs to be removed by loosening the center phillips screw on the hinge furthest away from the door. This will allow the hinge to separate.

b. For double door kits N370-0502/N370-0503, refer to the instructions included with the door kit.

2. Center the frame in the opening. Mark the location of the pivot holes, top and bottom. Once all pivot holes are marked, remove the frame and using a 3/8” (10mm) drill bit, drill out the clearance holes for the pivot rod. These clearance holes should be at least 1/2” (13mm) deep. After the holes are complete, you may once again center the frame in the opening. Starting with the hinged side, shim between the frame and side wall of the opening. Ensure the shims are close to the hinge on the PF style doors. When the frame side wall is plumb, fasten it to the cabinet with screws (not provided). Attach the other side of the frame in the same fashion, ensuring the frame is square.

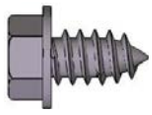
3. Other than on the curved stainless steel double door kit, fasteners are not required on the top and bottom of the frame. The curved stainless steel double door frame must be fastened in the center both at the top and bottom.

4. Once the frame has been secured and checked for squareness, the door can be re-installed.

5. Remove the protective coating from all remaining surfaces.

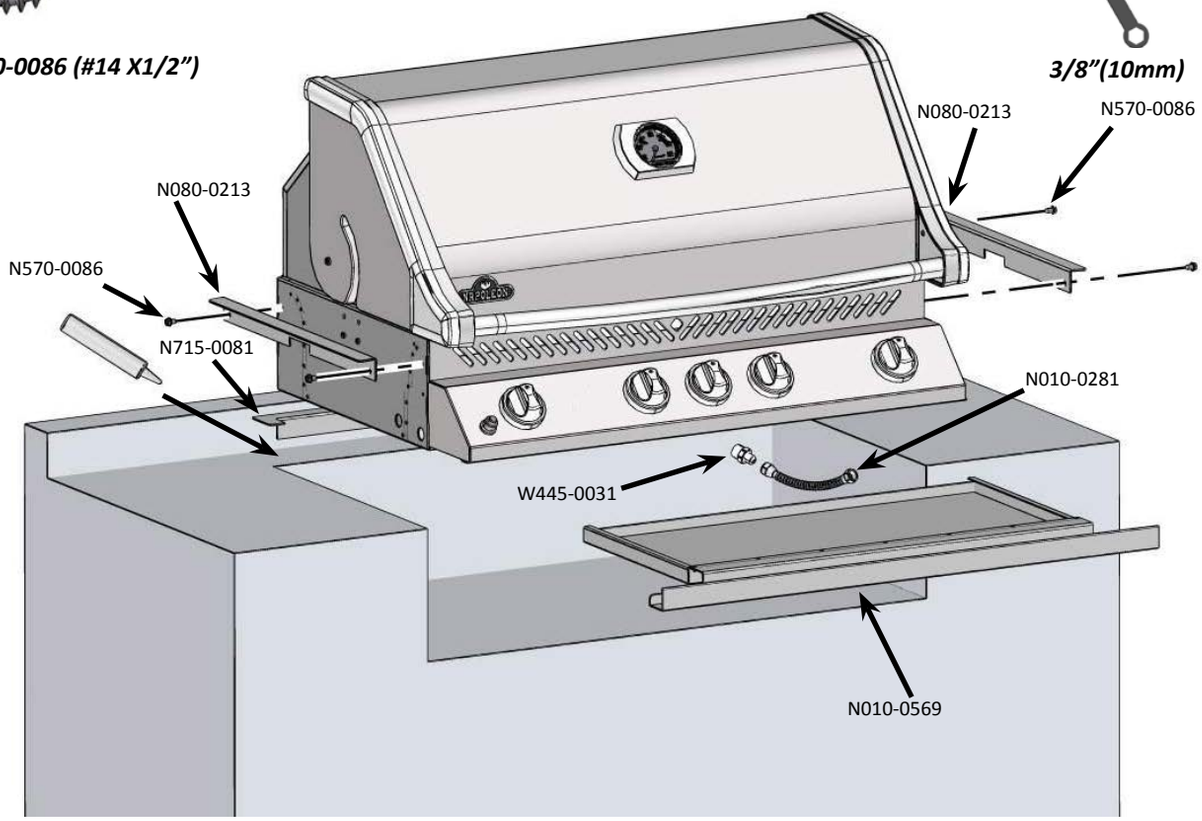
EN

BIPRO600 BUILT-IN INSTRUCTIONS



4 x N570-0086 (#14 X1/2")

3/8"(10mm)



This grill is designed for masonry, NON-COMBUSTIBLE enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

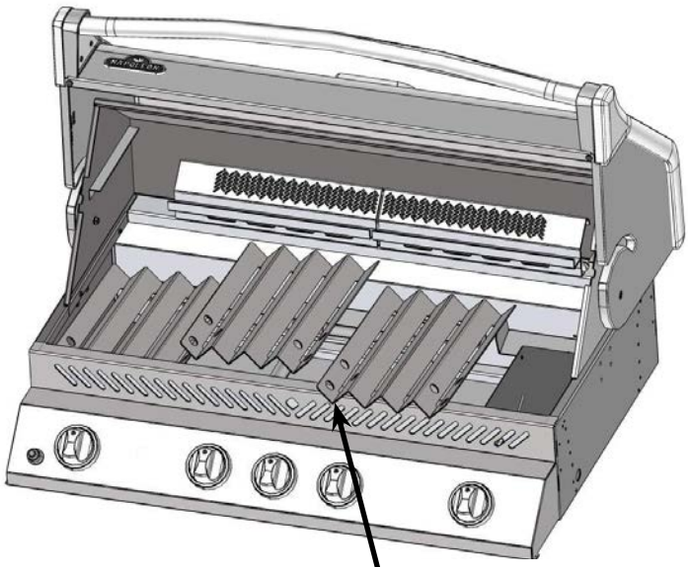
1. Attach side mounting brackets to each side of the grill using #14 x 1/2" screws (N570-0086).

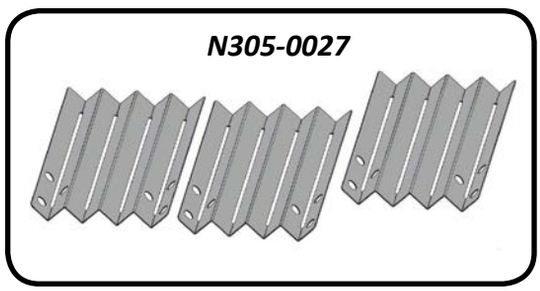
2. Lay the rear trim piece across the back of the opening. To keep it in place, a dab of silicone may be applied to each wing of the rear trim.

3. Lower the unit in place, the wings on the rear trim should be under the side mounting brackets. Connect the flex supply line to the fitting at the end of the manifold.

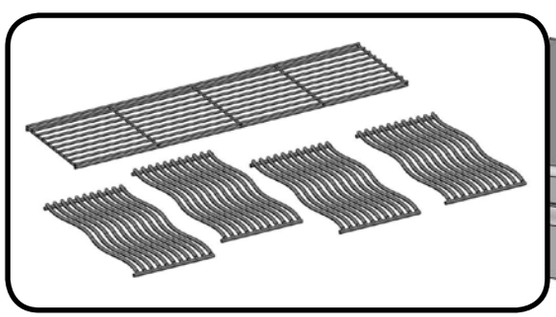
4. The entire installation must be leak tested before operating the unit.

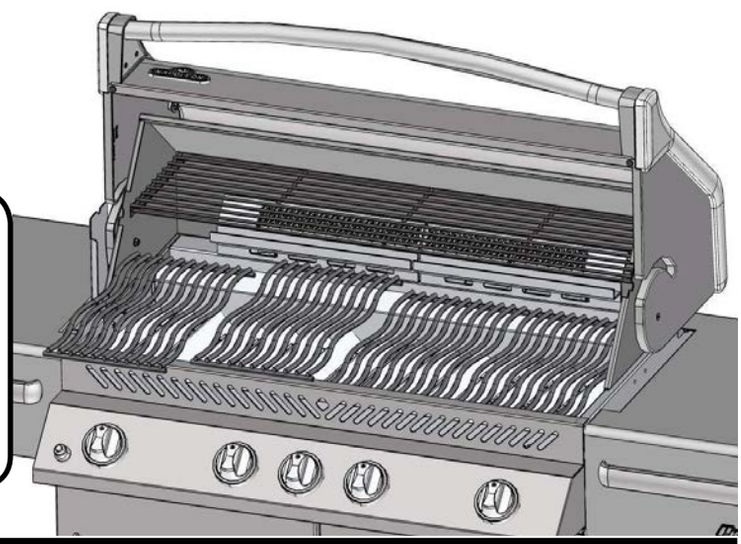
EN

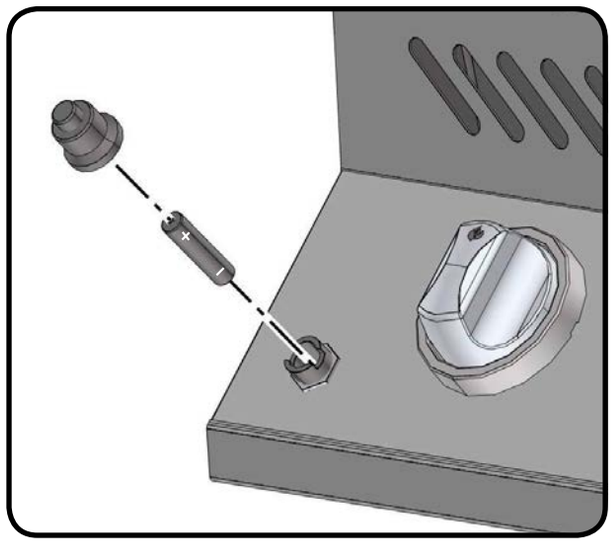




Ensure holes in sear plates are positioned to the front of the grill.







EN

LEAK TESTING INSTRUCTIONS

WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

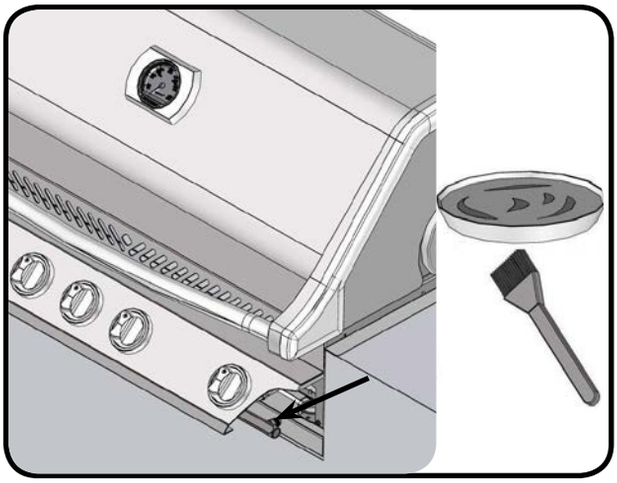
WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

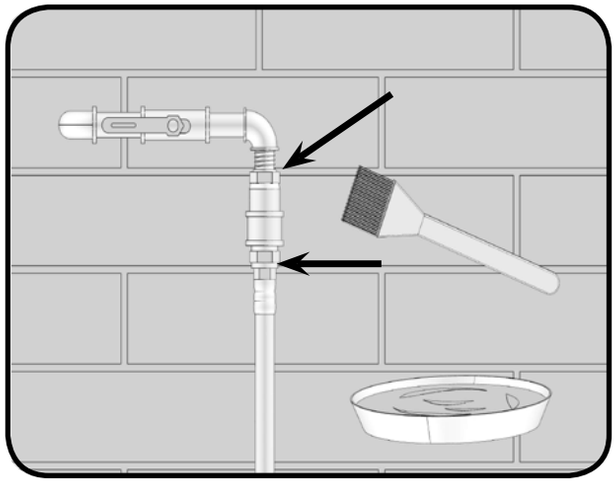
Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.



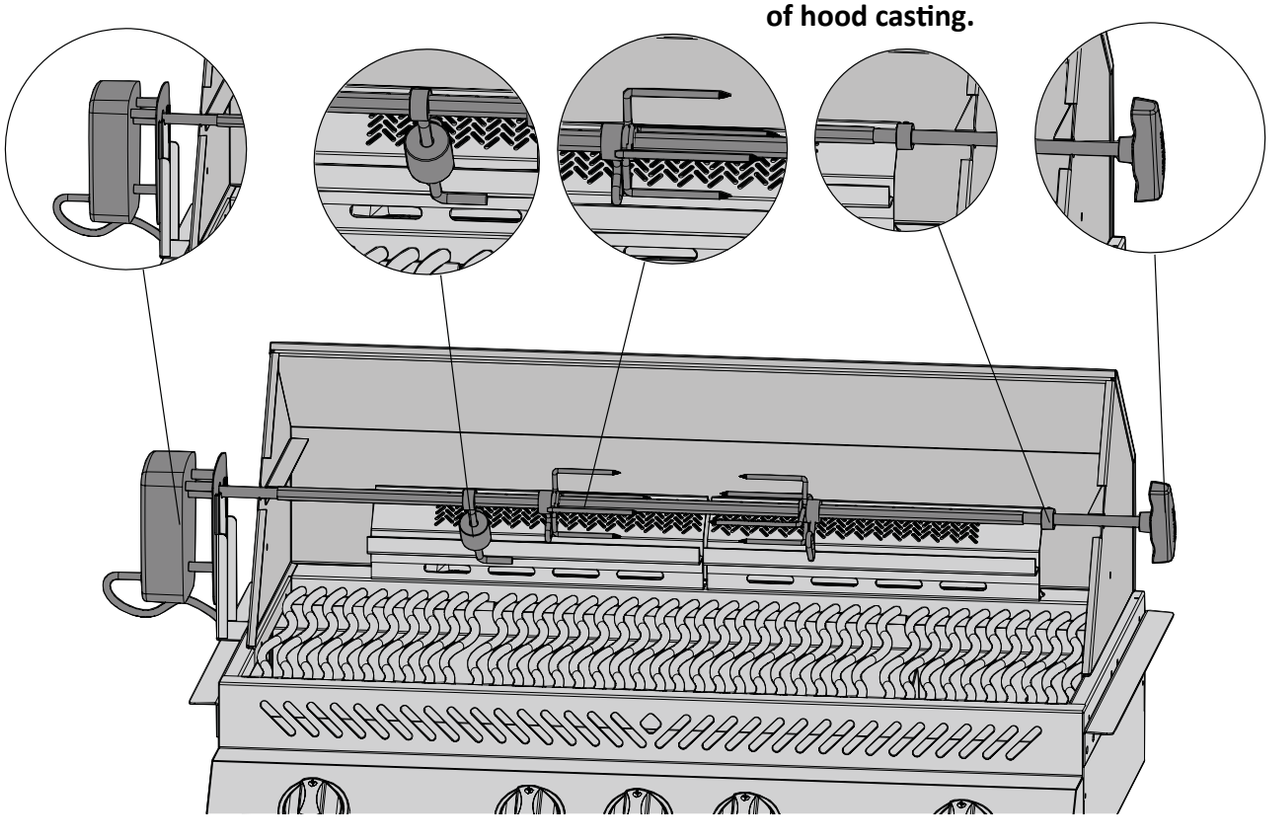


Rotisserie Kit Assembly Instruction

(optional)

Assemble rotisserie kit components as shown.

Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.



EN

Parts List

Item	Part #	Description	600
1	n135-0036g	left side lid casting	x
2	n135-0037g	right side lid casting	x
3	n715-0091	trim left side lid casting	x
4	n715-0092	right side lid casting	x
5	n335-0053	stainless steel lid insert	x
	n585-0070	lid heat shield	x
6	n010-0684	lid handle	x
7	n385-0191	NAPOLEON logo	x
	n450-0044	logo nut	x
	n510-0013	black silicone lid bumper	x
8	n080-0253g	lid handle cover	x
9	n570-0013	#8 x 5/8” screw	x
10	n570-0015	lid pivot screw	x
11	n735-0002	1/4” lock washer	x
12	n570-0024	1/4-20 x 1/2” screw	x
13	n520-0031	warming rack	x
14	n350-0032	rear burner housing - left (infra-red)	x
15	n350-0033	rear burner housing - right (infra-red)	x
16	n100-0015	rear burner	x
	n720-0045	rear burner supply tube	x
	n010-0188	rear burner orifice assembly	p
	n010-0189	rear burner orifice assembly	n
	n240-0001	rear burner electrode	x
	n160-0001	clip rear burner electrode	x
17	n305-0079	cooking grids - wave stainless rod	x
18	n305-0027	sear plate	x
19	n200-0018g	back cover	x
20	n200-0028	burner grease shield	x
21	n100-0034	tube burner left/right	x
22	n100-0035	tube burner center	x
	n570-0021	#8 x 1” screw	x
23	n010-0498	main infrared burner	x
	n565-0002	infrared burner screen	x
24	n080-0189	infrared burner support	x
25	n380-0015	burner control knob	x
	n380-0015r	burner control knob red	x
26	n630-0003	bezel retaining spring	x
27	n051-0007	control knob bezel	x
28	n010-0694	manifold assembly	p
	n010-0695	manifold assembly	n
29	n357-0015	electronic ignition	x
30	n570-0086	#14 x 1/2” screw	x
31	n685-0004c	temperature gauge	x

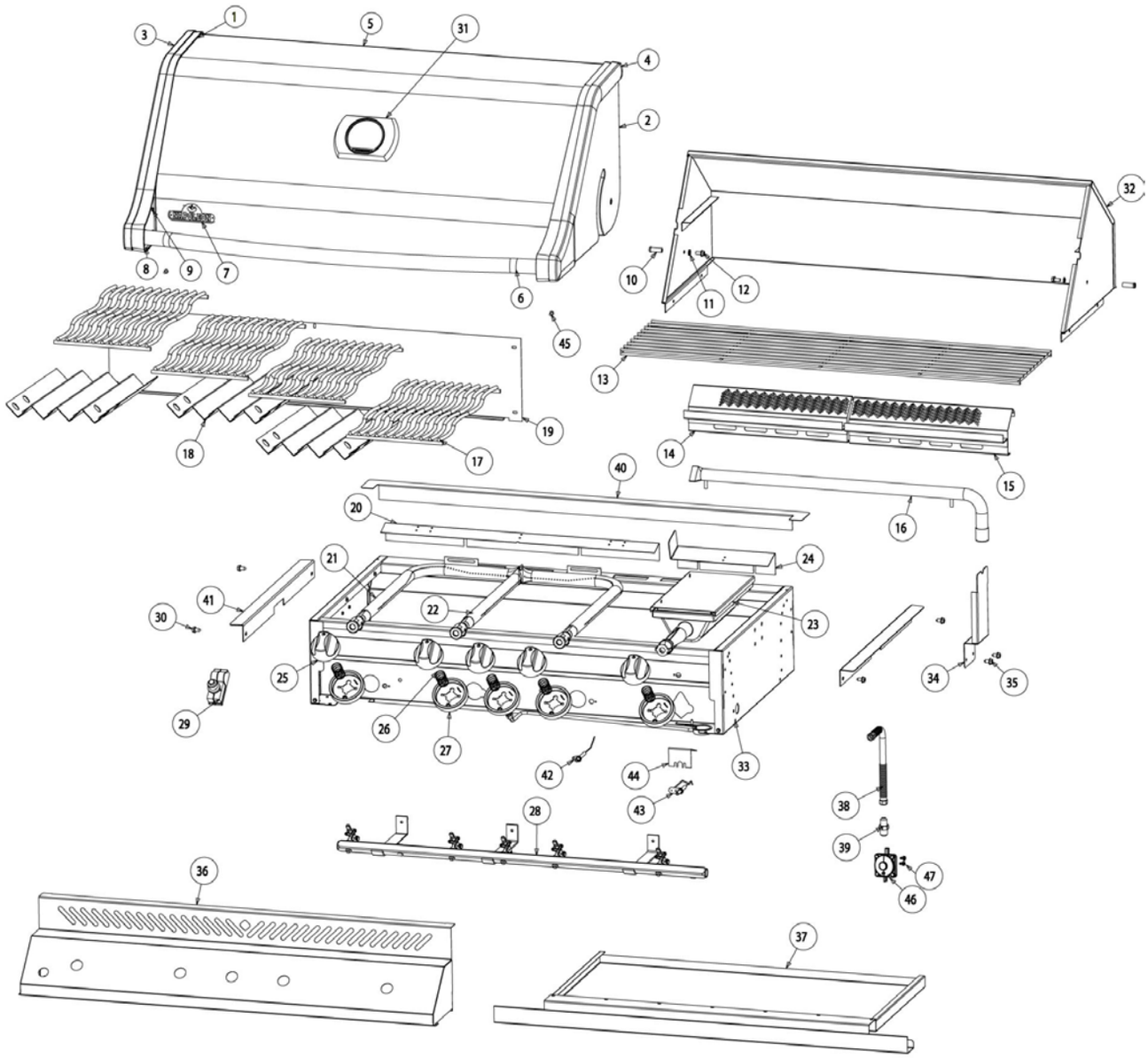
Parts List

Item	Part #	Description	600
32	n010-0178k	hood assembly	x
33	n010-0688	base / cuve	x
34	n475-0016	rotisserie mount	x
35	n570-0019	10-24 x 1/4” screw	x
36	n475-0162nt	control panel	x
37	n010-0569	drip pan	x
38	n010-0281	manifold flex connector	x
39	w445-0021	union fitting 3/8” - 3/8”	x
40	n715-0081	rear trim	x
41	n080-0213	bracket unit mount	x
42	n240-0016	main burner electrode	x
	n350-0054	collector box - main burner	x
43	n240-0025	infrared burner electrode	x
	n750-0018	electrode wire	x
44	n200-0070	infrared burner electrode cover	x
45	n570-0008	#8 x 1/2” screw	x
46	n530-0023	step down regulator	p
	n530-0026	step down regulator	n
47	n570-0032	#8 x 3/8” screw	x
	65333	rotisserie kit UK	ac
	65332	rotisserie kit CE	ac
	68661	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac

p - propane units only
x - standard
n - natural gas units only
ac - accessory

EN

Parts Diagram



FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:_____

SHIP TO :_____

_____

_____

_____

TEL :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

VISA OR MASTERCARD # :_____ **EXPIRY DATE:** _____

SIGNATURE:_____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

DE

FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:_____

LIEFERANSCHRIFT :_____

_____

_____

_____

TELEFON :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :_____ **GÜLTIG BIS:** _____

UNTERSCHRIFT:_____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

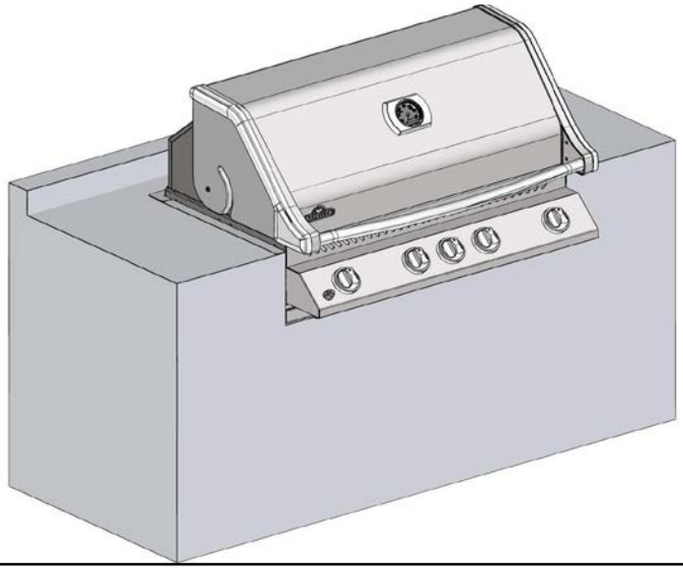
FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN

Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

SERIENNUMMER-AUFKLEBER VOM KARTON HIER ANBRINGEN

Seriennr.
XXXXXX000000
Model-Nr.

DE



BITTE SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

BIPRO 600

WARNUNG! FÜR DIE SCHRANKRAHMEN, SCHRÄNKE UND ARBEITSFLÄCHEN AUSSCHLIESSLICH NICHT BRENNBARE MATERIALIEN VERWENDEN.

GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

ACHTUNG

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.
In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Erwachsene und insbesondere Kinder sollten vor den Gefahren beim Umgang mit hohen Oberflächentemperaturen gewarnt werden. Kleine Kinder, die sich in der Nähe des Gasgrills aufhalten, sollten stets beaufsichtigt werden.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)725-2564
www.napoleongrills.com
Customer service: 1-866-820-8686 or wecare@napoleonproducts.com

CE 0558-11

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0236CE-GB-DE JUN 12/14

NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2008 hergestellt.

NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.

Die Beschränkte President-Lebenszeitgarantie Der Napoleon-Gasgrills

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile (Unlackiert), Edelstahlaufsatz, Edelstahlbedienleiste (unbedruckt), aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, Stangenroste und Seitenablagen, LUXIDIO®-Endkappen der Seitenablagen, Räder, Knöpfe, porzellanemaillierte Hauben und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten: In den ersten zehn Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom elften Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung.

Diese beschränkte Garantie gilt für alle anderen Bauteile oder Komponenten wie Druckregler, Rollen, Warmhalteroste, vernickelte Zierleisten und Griffe, Schläuche und Anschlüsse, Verbindungselemente und Zubehör und beinhaltet den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON im ersten Jahr ab Kaufdatum.

Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Infrarot-Keramikbrennern (außer der Gitter),Grillroste aus Gusseisen Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Ventilen stellt NAPOLEON in den ersten drei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Diesen Gasgrill nur im Freien an einer gut belüfteten Stelle lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem geschlossenen Bereich/Raum benutzen.
- Dieser Gasgrill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Gasgrills wird durch starke Windeinwirkung beeinträchtigt.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Gerät niemals unter einer brennbaren baulichen Struktur betreiben.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten 18” (457mm) zur Geräterückseite, 24” (610mm) zu den Seitenteilen). Zusätzlicher Abstand 24” (610mm) ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten, Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Kinder vom Grill fernhalten oder beaufsichtigen - dieses Gerät ist kein Spielzeug!
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Falls ein Propangaszylinder im Schrank aufbewahrt werden soll, muss der Gasflaschenschrank gemäß lokalen Vorschriften belüftet sein und es darf keine Verbindung mit der Montageöffnung für den Gasgrill bestehen. Propangasflaschen dürfen nicht unterhalb des Gasgrills gelagert werden.
- Versuchen Sie nicht, eine Gasflasche zu verwenden, die nicht mit einer Verbindung vom Typ QCC1 ausgestattet ist.
- Wenn die Gasflasche an das Gerät angeschlossen ist, dürfen Gasgrill und Gasflasche nur an einem gut belüfteten Ort im Freien aufgestellt werden.
- Falls der Gasgrill im Innenbereich gelagert wird, muss die Propangasflasche vom Grill entfernt und im Freien an einer gut belüfteten Stelle aufbewahrt werden. Propangasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Vor der ersten Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Gaslecks prüfen, auch wenn der Grill vollständig montiert geliefert wurde. Führen Sie diesen Test jährlich oder nach dem Austausch einer Gaskomponente aus.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Vor Öffnen der Gaszufuhr kontrollieren, dass die Brenner-Bedienelemente auf der Position „OFF” (Aus) stehen.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Brenner Niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht verwenden, wenn der Hauptbrenner in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Gasleitung von allen Oberflächen fernhalten, die heiß werden können.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Korrekte Position der Glühplatten kontrollieren. Folgen Sie hierzu den Installationsanweisungen für die Glühplatten.
- Fett-Auffangbehälter und Glühplatten regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbränden führen können.
- Verwijder warmhoudrek voor verlichting achter brander. De extreme hitte schade zal toebrengen aan de opwarming rek.
- Venturirohrdüsen der Infrarotbrenner periodisch auf Spinnweben und Verstopfungen durch andere Objekte überprüfen. Die Rohrdüsen vollständig reinigen, um alle Verstopfungen zu entfernen.
- Auf heiße Keramikbrenner darf kein kaltes Wasser kommen (Regen, Sprinkler, Wasserschlauch usw.). Durch den großen Temperaturunterschied können die Keramikfliesen reißen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.
- Der Außen-Gasgrill und das entsprechende Sperrventil müssen von Gaszufuhrsystem getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.
- Der Gasgrill für den Gebrauch im Freien und das entsprechende Sperrventil müssen vom Gaszufuhr und den Verbindungsrohren getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.

DE

Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU

Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

Gasflaschen

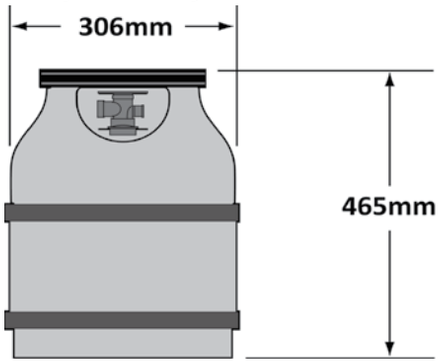
Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.

Nur an das Gerät angeschlossene Gasflaschen im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren. Schrankkonstruktionen müssen den Vorgaben im Abschnitt „EINBAUSCHRÄNKE FÜR GASFLASCHEN“ entsprechen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.

Beispiel Gasflasche



Gasschlauch

WARNUNG! Der Gasgrill muss von einem lizenzierten Gasinstallateur installiert werden. Keine Schlauchverbindungen zum Anschluss des Gasgrill an die Gaszufuhr verwenden, außer um den Druckregler der Gasflasche an das Rohrsystem anzuschließen. Die erhöhte Temperatur im Schrank kann zum Schmelzen des Schlauchs führen. Den Gasgrill mit der mitgelieferten flexiblen Metallverbindung an die zulässigen steifen Rohrverbindungen, zulässigen Kupferrohre oder zulässigen Flex-Metallverbindungen anschließen. Sicherstellen, dass die Installation allen regional und überregional geltenden Installationsvorschriften entspricht. Vor Inbetriebnahme des Gasgrills die gesamte Gasinstallation auf Gaslecks prüfen. Vollständige Anweisungen zur Montage des Grills entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,9 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

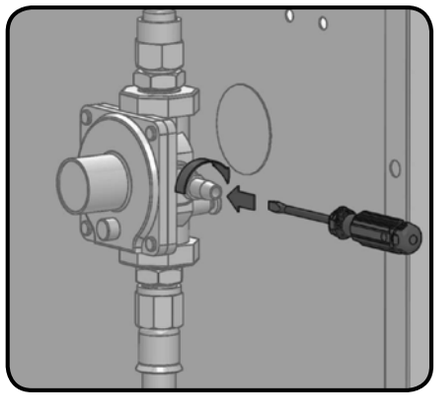
In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

Brenner	Düsengrösse		(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)	
	I	II		I	II
Haupt	1.04mm (59)	1.51mm (53)	16 kW	1160 g/hr	1520 L/hr
Hinten	1.51mm (53)	2.26mm (43)	8 kW	580 g/hr	760 L/hr
Summe aller Brenner, die gleichzeitig betrieben werden können			16 kW	1160 g/hr	1520 L/hr RB

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	^{I}3B/P(30)	^{I}3+(28-30/37)	^{I}3B/P(37)	^{I}3B/P(50)	^{I}2H	^{I}2E	^{I}2E+	^{I}2L
Düsengröße (siehe oben)	I	I	I	I	II	II	II	II
Gasdruck	Butan und Propane bei 30mbar	Butan 28-30mbar Propane 37mbar	Butan und Propane bei 37mbar	Butan und Propane bei 50mbar	G20 bei 20mbar	G20 bei 20/25 mbar	G20/G25 bei 20/25 mbar	G25 bei 25mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der vorstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Der Grill ist mit einem internen Druckregler ausgestattet. Der interne Druckregler hat einen Auslassdruck von 24,5 mbar für Propan-/Butangas und 18,5 mbar für Erdgas und erfordert keine Modifizierung oder Anpassung. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen Modellen.



Diese Einheit ist mit einem internen Druckregler ausgestattet, der den Gasdruck stabilisiert und die Grillleistung verbessert. Dieser Druckregler ist nicht anpassbar. An der Seite des Druckreglers befindet sich ein Druckhahn. Dieser kann von einem entsprechend ausgebildeten Kundendiensttechniker dazu verwendet werden, die Funktion des Druckreglers zu überprüfen. Die Schraube mit dem Druckhahn muss stets fest angezogen sein, außer bei der Durchführung eines Drucktests am Druckregler (nur durch entsprechend geschulten Servicetechniker).

DE

Anweisungen für den Gasanschluss

WARNUNG! Dieses Grillgerät ist ausschließlich mit nicht brennbaren Schrankkonstruktionen zu verwenden und die Installation und Wartung darf nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

WARNUNG! Für die Schrankrahmen, Schränke und Arbeitsflächen ausschließlich nicht brennbare Materialien verwenden.

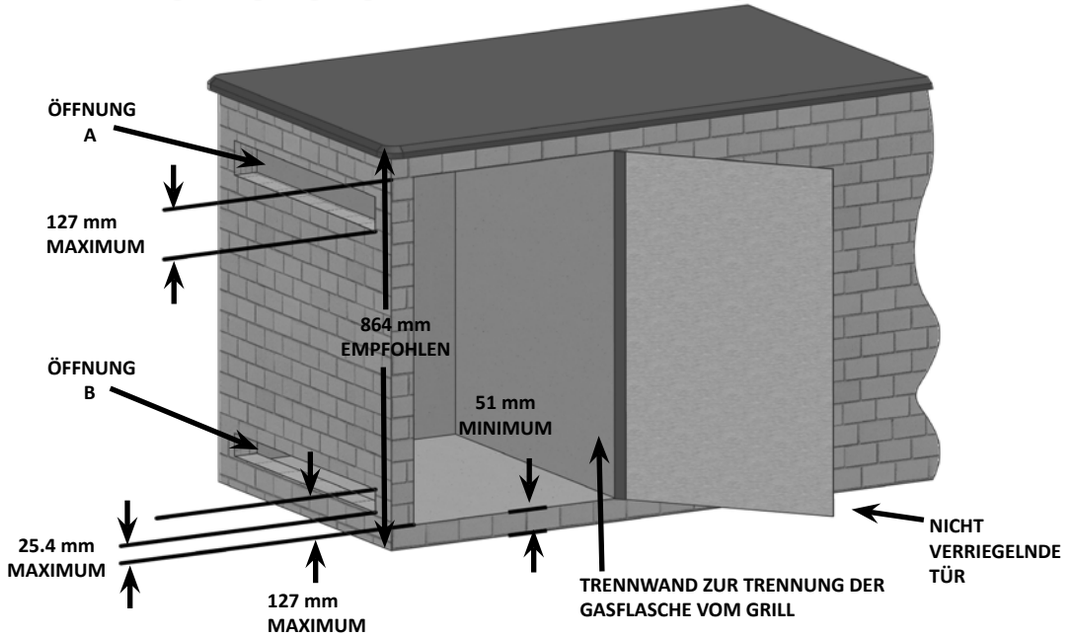
WARNUNG! Der Gasdruck am Grillgerät muss dem am Gerät befindlichen Leistungsschild entsprechen. Falls der Gasdruck an der Gaszufuhr größer ist, als angegeben, muss ein Druckregler installiert werden.

PROPANGASANSCHLUSS FÜR EINBAUGERÄT: Der Installateur ist für die Rohrverbindung bis zum Gasgrill verantwortlich und die Rohrverbindungen müssen gemäß der Installationsanweisungen und -abbildungen für die Einbauversion ausgeführt werden. Eine flexible Metallverbindung zur einfachen Installation des Geräts liegt bei. Die flexible Metallverbindung an der Überwurfmutter am Verteilerende anschließen. Das andere Ende der Metallverbindung am Gasrohr anschließen. Sicherstellen, dass das Verbindungsstück nicht durch Wand, Boden, Decke oder Trennwände verlegt wird und vor Beschädigung geschützt ist. Keine Schlauchverbindungen zum Anschluss des Geräts verwenden, außer um den Druckregler der Gasflasche an das Rohrsystem anzuschließen. Der Anschluss muss mit steifen Rohrverbindungen, Kupferrohr oder einer zulässigen Flex-Metallverbindung erfolgen, die regionalen und überregionalen Installationsvorschriften entsprechen. Sicherstellen, dass die Installation allen regional und überregional geltenden Installationsvorschriften entspricht. Basierend auf der Länge der Rohrleitung muss die Gaszufuhrleitung ausreichend dimensioniert sein, um die auf dem Leistungsschild vorgegebene Leistungsaufnahme (kW) zu erfüllen. Bei Anschluss eines Seitenbrenners eine getrennte Leitung zur Seitenbrennereinheit abzweigen und am angegebenen Ort in die Öffnung für den Seitenbrenner einführen. Falls ein Propangaszylinder im Schrank aufbewahrt werden soll, muss der Gasflaschenschrank gemäß lokalen Vorschriften belüftet sein und es darf keine Verbindung mit der Montageöffnung oder dem Schrank für den Gasgrill bestehen. Propangasflaschen dürfen nicht unterhalb des Gasgrills gelagert werden.

EINBAUSCHRÄNKE FÜR GASFLASCHEN: Einbauschränke für Gasflaschen, die die Gasflasche vollständig einschließen, müssen die folgenden beiden Bedingungen erfüllen:

1. Mindestens ein unverbautes Lüftungsloch an der freien Schrankaußenseite, das sich innerhalb 127 mm von der Schrankoberseite befinden muss. Die Öffnung muss eine freie Fläche von über 130 cm^2 für Gasflaschen bis zu 9 kg und 195 cm^2 für Gasflaschen größer als 9 kg aufweisen.
2. Mindestens ein unverbautes Lüftungsloch an der freien Schrankaußenseite, das sich innerhalb 25,4 mm vom Bodenniveau befinden muss. Die Öffnung muss eine freie Fläche von über 65 cm^2 für Gasflaschen bis zu 9 kg und 100 cm^2 für Gasflaschen größer als 9 kg aufweisen. Die Oberkante darf sich nicht weiter als 127 mm über Bodenniveau befinden.

Jede Öffnung muss groß genug sein, um eine 3,2 mm dicke Stange einzuführen.



GASFLASCHENGRÖSSE	ÖFFNUNG A FLÄCHE	ÖFFNUNG B FLÄCHE
BIS ZU 9 KG	130 cm^2	65 cm^2
GRÖSSER ALS 9 KG	195 cm^2	100 cm^2

WARNUNG!

- Das Gasflaschenventil muss für Handbedienung problemlos zugänglich sein. Eine Schranktür kann installiert werden, um problemlosen Zugang zum Gasflaschenventil zu ermöglichen, es muss jedoch sichergestellt sein, dass die Tür nicht verriegelbar und ohne Werkzeuge zu öffnen ist.
- Der Gasflaschenschrank muss die Gasflasche effektive vom Brennerabteil trennen und Schutz bieten vor Strahlung, Flammen und Fremdstoffen, beispielsweise heißen Bratensäften. Der Schrank darf sich nicht direkt unter dem Grill befinden.
- Zwischen dem Boden des Propangasflaschenschranks und Bodenniveau muss ein Mindestabstand von 51 mm eingehalten werden.
- Die Schrankkonstruktion muss sicherstellen, dass die Propangasflasche an- und abgenommen werden kann und dass die Verbindungen außerhalb des Schranks inspiziert und getestet werden können. Alle Verbindungen, die bei der Gasflascheninstallation im Schrank beeinträchtigt werden könnten, müssen an der Schrankinnenseite für Testzwecke zugänglich sein.

ERDGASANSCHLUSS FÜR EINBAUGERÄT: Der Installateur ist für die Rohrverbindung bis zum Gasgrill verantwortlich und die Rohrverbindungen müssen gemäß der Installationsanweisungen und -abbildungen für die Einbauversion ausgeführt werden. Eine flexible Metallverbindung zur einfachen Installation des Geräts liegt bei. Diese Metallverbindung an der Überwurfmutter am Verteilerende anschließen. Das andere Ende der Metallverbindung am Gasrohr anschließen. Sicherstellen, dass das Verbindungsstück nicht durch Wand, Boden, Decke oder Trennwände verlegt wird und vor Beschädigung geschützt ist. Für den Anschluss des Geräts keine Schläuche verwenden. Der Anschluss muss mit steifen Rohrverbindungen, Kupferrohr oder einer zulässigen Flex-Metallverbindung erfolgen, die regionalen und überregionalen Installationsvorschriften entsprechen. Sicherstellen, dass die Installation allen regional und überregional geltenden Installationsvorschriften entspricht. Basierend auf der Länge der Rohrleitung muss die Gaszufuhrleitung ausreichend dimensioniert sein, um die auf dem Leistungsschild vorgegebene Leistungsaufnahme (kW) zu erfüllen. Bei Anschluss eines Seitenbrenners eine getrennte Leitung zur Seitenbrennereinheit abzweigen und am angegebenen Ort in die Öffnung für den Seitenbrenner einführen.

WARNUNG! Einbaugeräte werden mit einem Fett-Auffangbehälter geliefert, der nur eine minimale Menge an Fett aufnehmen kann. Zur Vermeidung von Fettbränden muss der Fett-Auffangbehälter nach jeder Verwendung gereinigt werden.

WARNUNG! Zur Installation von Gasverbindungen muss problemloser Zugang zum Schrank gewährleistet sein.

WARNUNG! Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Bränden mit schweren Verletzungen oder Tod führen. Vor Inbetriebnahme des Grills die gesamte Installation auf Gaslecks prüfen.

Anleitung Für Die Leckageprüfung

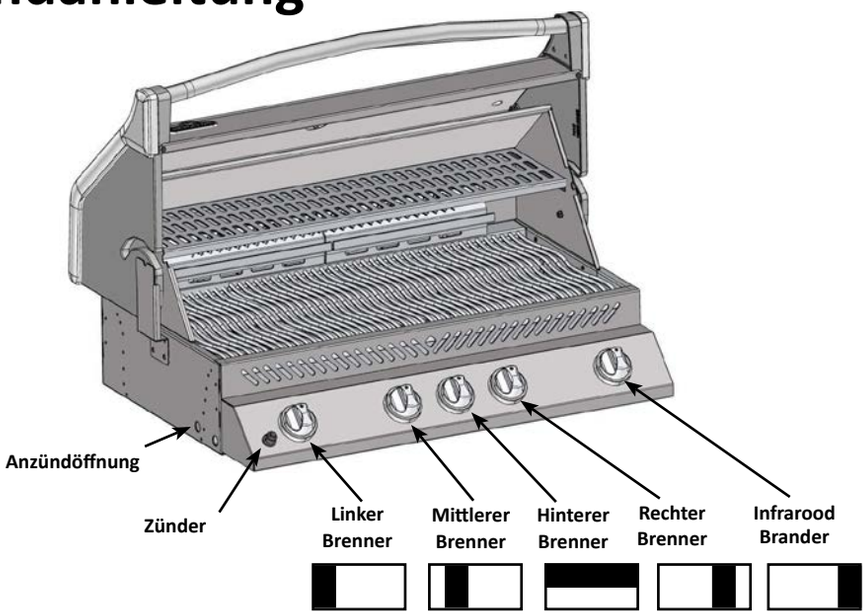
ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.

ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt. Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.
Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.
Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist. Gaszufuhr abstellen.

DE

Zündanleitung



ACHTUNG! **Haube öffnen.**

ACHTUNG! **Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.**

Fermez

Zünden eines Rohr-Hauptbrenners	Zünden des hinteren Brenners	Zünden eines Infrarot-Hauptbrenners	Zünden des Seitenbrenners (Zubehör)
1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Brennerdeckel öffnen.
2. Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.	2. Warmhaltefläche abnehmen.	2. Infrarotbrenner auf höchste Stufe stellen	2. Seitenbrenner auf höchste Stufe stellen.
3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden.	3. Hinteren Brenner auf höchste Stufe stellen.	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten
5. Wenn der linke Brenner auf höchster Stufe brennt, den mittleren und/oder rechten Brenner auf höchste Stufe stellen.	5. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.		
6. Falls der Grill mit einem Streichholz angezündet wird, klemmen Sie das Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter ein. Das brennende Streichholz nach unten halten, durch den Grill und die Glühplatte führen und dabei das entsprechende Brennerventil auf hohe Flamme drehen.			

ACHTUNG! **Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.**

Grillanleitung

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Hauptbrennern: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Infrarot-Hauptbrennern: Infrarotbrenner gemäß der Zündanleitung zünden und 5 Minuten oder bis die Keramikbrenner rot glühen bei geschlossener Haube auf höchster Stufe brennen lassen. Grillgut auf den Grill legen und solange braten, wie es in der Infrarot-Grilltabelle aufgeführt ist. Je nach Geschmack können Sie entweder auf dem Infrarotbrenner auf höchster, mittlerer oder niedriger Stufe weitergrillen und das Grillgut öfter wenden, oder Sie legen es neben den Infrarotbrenner, schließen die Haube und lassen es wie im Bratofen fertig garen.

VORSICHT! Wegen der großen Hitze der Infrarotbrenner brennt das Grillgut schnell an! Darum sollte die Haube offen sein, wenn mit den Infrarotbrennern in höchster Stufe gegrillt wird. Durch die große Hitze ist auch bei offener Haube eine ausreichende Anbrattemperatur gewährleistet. Außerdem kann man das Grillen besser überwachen und ein Anbrennen verhindern.

Direktes Garen: Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen: Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke.

Verwendung Des Rückseitigen Brenners: (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen, die extreme Hitze schadet dem Warmhalterost. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des rehspießes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen.

Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.

VORSICHT! Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Infrarotwärme

Die meisten Menschen wissen nicht, dass unsere natürliche Wärmequelle, die Sonne, die Erde hauptsächlich mit Infrarotenergie wärmt. Infrarotenergie ist eine Form der elektromagnetischen Energie mit einer etwas größeren Wellenlänge als die Farbe Rot des Lichtspektrums, aber einer etwas geringeren als die der Radiowellen. Diese Energie wurde 1800 von Sir William Herschel entdeckt, der das Sonnenlicht mit Hilfe eines Prismas in seine Bestandteile zerlegte. Er wies nach, dass die meiste Wärme des Sonnenlichts im Bereich neben dem roten Ende des Spektrums, wo das Licht nicht mehr sichtbar ist, zu finden ist. Dies ist der Bereich der Infrarotenergie. Die meisten Materialien absorbieren Infrarotstrahlung in einem breiten Wellenlängenbereich und werden dadurch erwärmt. Ebenso fühlen wir Wärme auf der Haut, wenn wir uns dem Sonnenlicht aussetzen. Die Infrarotstrahlung der Sonne wandert durch das Vakuum des Weltraums und die Atmosphäre und dringt in unsere Haut ein. Die Bewegung der Moleküle der Haut wird verstärkt, was zu stärkerer interner Reibung führt und Wärme erzeugt, die wir fühlen können.

Nahrungsmittel können genauso mit Infrarotstrahlung erhitzt werden. Dabei ist Holzkohle die herkömmliche Art des Infrarotkochens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Kohlen geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, wobei der Trocknungseffekt sehr gering ist. Bratensaft und Öle, die dem Grillgut entweichen, tropfen hinunter in die Holzkohle, sodass ein Rauch aufsteigt, der dem Grillgut den herrlichen Grillgeschmack verleiht. Die Infrarotbrenner der Napoleon-Grills funktionieren genauso. Jeder der Brenner hat 10.000 Löcher. Aus jedem Loch tritt eine Flamme aus, die die Keramikoberfläche zur Rotglut bringen. Die glühende Oberfläche strahlt Infrarotwärme auf das Grillgut ab, ohne dass man sich mit Holzkohle herumschlagen muss. Außerdem ist die Wärme gleichmäßig über die ganze Fläche verteilt und einfacher zu regeln als ein Holzkohlefeuer. Zum schnellen Anbraten können die Brenner ganz aufgedreht und zum langsamen Kochen heruntergestellt werden. Wie schwierig das bei einem Holzkohlefeuer ist, wissen wir alle. Normale Gasbrenner erhitzen das Grillgut auf andere Weise. Die Luft um den Brenner herum wird durch den Verbrennungsprozess erhitzt und steigt zum Grillgut auf, das dann gebraten wird. Die Grilltemperatur ist geringer, was für Meeresfrüchte und Gemüse ideal ist. Kurz gesagt: Napoleons Infrarotbrenner erzeugen eine Anbrathitze, die zu saftigeren, geschmackvolleren Steaks, Hamburgern und sonstigen Fleischgerichten führt. Grillzeiten und Grilltipps finden Sie in der Infrarot-Grilltabelle.

Infrarot-Grilltabelle

Grillgut	Brennerstufe	Grillzeit	Empfehlungen
Steak, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 1.27 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstüc ke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel auf der hautlosen Seite ¾ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare Ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelett	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

DE

Reinigungsanleitung

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Roste Und Warmhaltefläche : lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

Bedienleiste: Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

Infrarotbrenner: Wegen der großen Hitze des Infrarotbrenners verbrennt sofort fast alles, was vom Grillgut herunter auf die Brennerfläche fällt. Es bleiben jedoch möglicherweise Rückstände kleben. Rückstände am besten gleich nach dem Grillen verbrennen, indem der Grill 5-10 Minuten lang auf der höchsten Stufe.

Das Innere Des Gasgrills: Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

WARNUNG! Einbaugeräte werden mit einem Fett-Auffangbehälter geliefert, der nur eine minimale Menge an Fett aufnehmen kann. Zur Vermeidung von Fettbränden muss der Fett-Auffangbehälter nach jeder Verwendung gereinigt werden.

Fett-Auffangbehälter: Fettansammlungen können zu Bränden führen. Fett-Auffangbehälter nach jedem Gebrauch reinigen, um übermäßige Fettansammlung zu vermeiden. Fett und überschüssige Bratflüssigkeit tropfen zuerst in den Fett-Auffangbehälter unterhalb des Gasgrills. Zur einfacheren Reinigung den Fett-Auffangbehälter aus dem Grill herausziehen. Den Fett-Auffangbehälter nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien auslegen, da dies den erwünschten Fettabfluss behindern kann. Fett-Auffangbehälter mit einem Spachtel- oder Schabemesser auskratzen.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Wartungs Anleitung

Der Gasgrill sollte jährlich von einem zugelassenen Wartungsdienst überprüft und gewartet werden.

Brennbare Materialien, Benzin und andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten müssen entfernt vom Gasgrill gelagert werden. Luftwege zur Belüftung und zum Brenner nicht blockieren. Lüftungslöcher des Gasflaschenschranks (an den Grillwagenseiten und der Vorder- und Rückseite des unteren Regalbodens) stets frei von Schmutz und Ablagerungen halten.

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

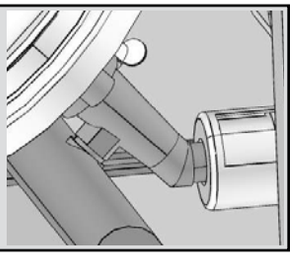
VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Brenner: sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.

VORSICHT! Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.

ACHTUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.



VORSICHT! Regulator Schlauch (wenn zutreffend): Scheck auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Alugussteile: regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

Schutz Der Infrarotbrenner: Die Infrarotbrenner des Grills haben normalerweise eine lange Lebensdauer. Damit diese lange Lebensdauer gewährleistet ist, muss verhindert werden, dass die Keramikbeschichtung reißt. Im Folgenden wird beschrieben, wie Rissbildung zu verhindern ist. Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Hinweise auftreten, sind nicht von der Garantie gedeckt.

1. Stöße mit harten Gegenständen – Die Keramik darf nicht mit harten Gegenständen angestoßen werden. Beim Abnehmen und Einsetzen der Grillroste ist Vorsicht geboten. Fällt solch ein Gegenstand auf die Keramik, würde diese wahrscheinlich reißen.

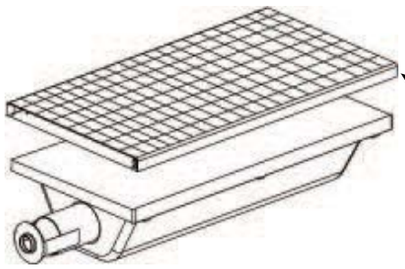
2. Wasser und sonstige Flüssigkeiten – Wenn viel kalte Flüssigkeit mit der heißen Keramikfläche in Berührung kommt, kann diese reißen. Darum darf kein Wasser auf den Grill geschüttet werden, um ein Aufflammen zu löschen. Wenn bei abgestelltem Grill die Keramik oder das Innere eines Brenners nass wird, kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfs reißen, wenn der Grill wieder benutzt wird. Wiederholtes Nässen der Keramik lässt diese aufquellen und expandieren. Dieses Expandieren setzt die Keramik unter Druck, sodass sie reißen und abbröckeln kann.

i) Kein Wasser auf den Grill werfen, um ein Aufflammen zu löschen.

ii) Grill nicht im Freien betreiben, wenn es regnet.

iii) Sollte einmal Wasser im Grill stehen (z. B. durch Regen oder Sprinkler), ist zu untersuchen, ob die Keramik sich mit Wasser vollgesogen hat. Ist die Keramik nass, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Im Hause gründlich trocknen lassen.

3. Schlechte Belüftung des Grills – Die heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner richtig funktionieren. Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammenrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, reißt die Keramik. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillfläche mit Vollmetall (d.h. von einem Grillblech oder einer großen Pfanne) abgedeckt sein.



Ersatzteilen Gitter N565-0002

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei höchster Brennerstufe zu niedrige Hitze und Flamme.	Bei Propangas – die Anweisungen für das Anzünden wurden nicht befolgt.	Die Anweisungen für das Anzünden genau befolgen. Alle Gasgrillventile müssen sich in der Stellung „OFF" (Aus) befinden, wenn das Ventil für die Gaszufuhr geöffnet wird. Die Gaszufuhr langsam öffnen, um Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Anweisungen für das Anzünden.
	Bei Erdgas – Leitung für die Gaszufuhr zu klein.	Rohrgröße muss den Installationsvorschriften entsprechen.
	Bei beiden Gasarten – ungenügendes Vorheizen.	Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10-15 Minuten vorheizen.
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze.	Anbratplatten falsch installiert.	Anbratplatten müssen mit den Löchern nach vorn und den Schlitzen nach unten installiert sein. Siehe Zusammenbauanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
	Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas.	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.
Im Infrarotbrenner kommt es zu Flammenrückschlägen (vom Brenner ertönt ein „Wusch"-Laut, gefolgt von einem länger anhaltenden chweißbrennergeräusch).	Keramikfliesen sind mit Fett überladen, sodass die Gasauslässe verstopft sind.	Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten lang abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und so lange auf höchster Stufe brennen lassen (etwa fünf Minuten), bis die Keramikfliesen gleichmäßig rot glühen.
	Brenner wegen unzureichender Belüftung überhitzt (zu viel Grillfläche durch großes Kochgeschirr abgedeckt).	Es darf nur 75% der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör abgedeckt sein. Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten abkühlen lassen; dann wieder zünden.
	Keramikfliese gerissen.	Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Sind Risse vorhanden, neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.
	Dichtung um die Keramikfliese undicht, oder Schweißung im Brennergehäuse defekt.	Neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER: _____

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Teilenummer und –beschreibung
3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)
4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)
3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)
4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)

ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

DE

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

Erforderliche werkzeuge für die montage (werkzeuge nicht enthalten)

10 mm schraubenschlüssel oder ring-maulschlüssel

Flach- und kreuzschlitzschraubendreher

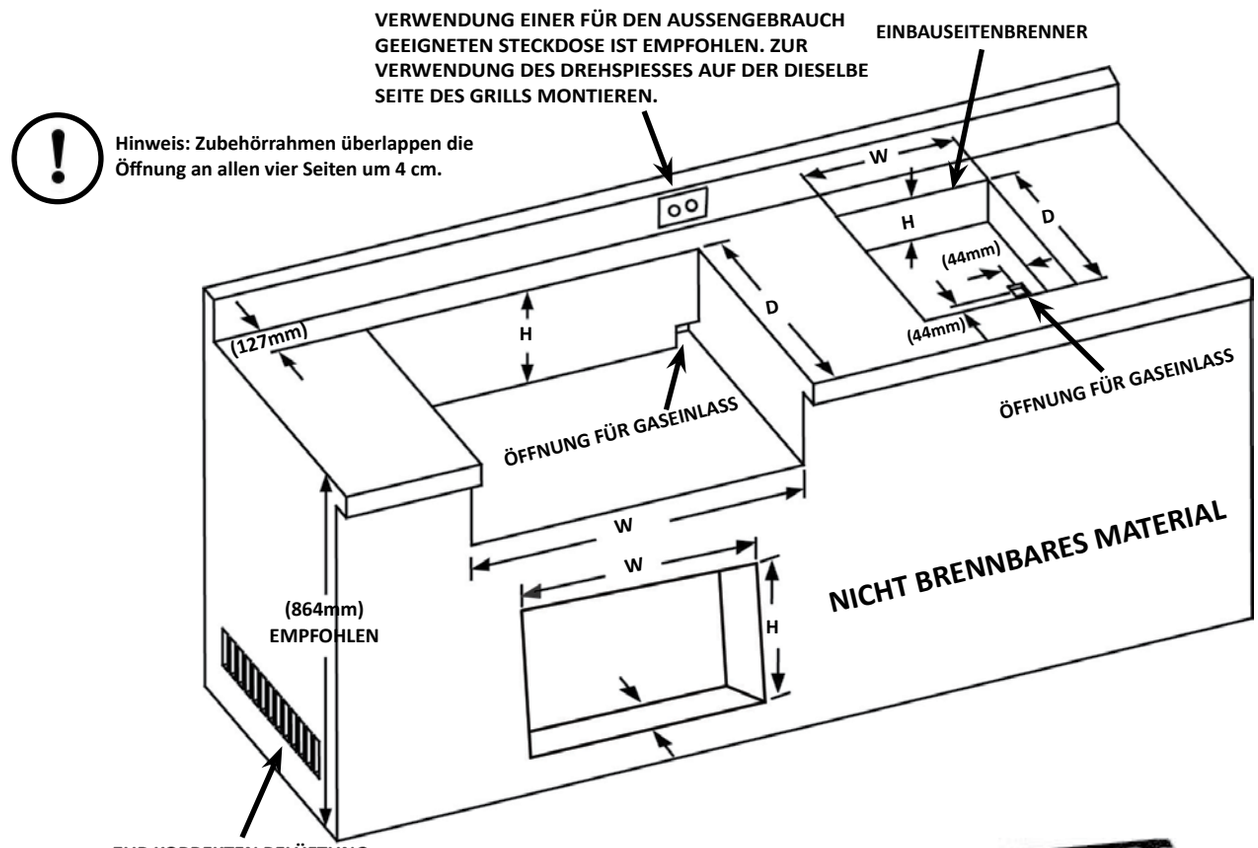
Zangen

Hamer

EINBAUGERÄT – ABMESSUNGEN DER EINBAUÖFFNUNG

DE

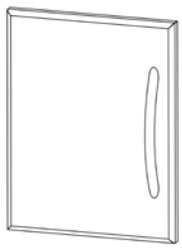
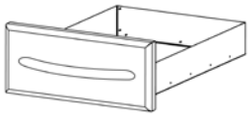
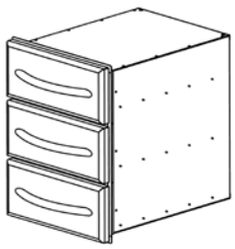
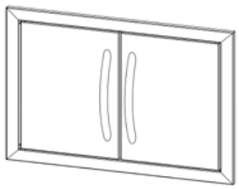
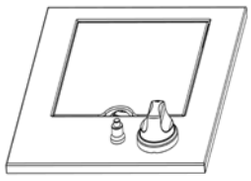
MODELL	ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG			ANMERKUNGEN
	W	D	H	
BIPRO600	959 mm	524 mm	225 mm	
Seitenbrenner	324mm	419mm	114mm	ZUR KORREKTEN ENTLÜFTUNG DER SEITENBRENNER MUSS EINE ÖFFNUNG VON MINDESTENS 32cm^2 VORHANDEN SEIN.



WARNUNG! FÜR DIE SCHRANKRAHMEN, SCHRÄNKE UND ARBEITSFLÄCHEN AUSSCHLIESSLICH NICHT BRENNBARE MATERIALIEN VERWENDEN.

EINBAUGERÄTZUBEHÖR – ABMESSUNGEN DER EINBAUÖFFNUNG

ABMESSUNGEN DER ÖFFNUNG

TEILENR.	BESCHREIBUNG	ABBILDUNG	W	H	D
N370-0361	TÜR PF-STIL, EDELSTAHL		432 mm	591 mm	
N370-0359	TÜR PF-STIL, EDELSTAHL, EINFACHSCHUBLADE		438 mm	171 mm	584 mm
N370-0360	TÜR PF-STIL, EDELSTAHL, DREIFACHSCHUBLADE		(438mm)	(578mm)	(584mm)
N370-0502 N370-0503	DOPPELTÜR, KLEIN **DOPPELTÜR, GROSS** *** RAHMEN TRETEN UM 19 mm AUS DER SCHRANKOBERFLÄCHE HERVOR**		(718mm) (959mm)	(514mm) (514mm)	
N370-0504 N370-0505	SEITENBRENNER PROPANGAS SEITENBRENNER ERDGAS		(324mm)	(114mm) minimum	(419mm)

EINBAUGERÄTZUBEHÖR – MONTAGEANWEISUNGEN FÜR SCHUBLADE

1. Schubladenrahmenbausatz der Verpackung entnehmen.

2. Schubladen vollständig aus dem Schrankgehäuse herausziehen und dann anheben, um sie aus den Gleitschienen zu entfernen.

3. Öffnung mit Unterlegstücken ausgleichen, bis die Schränke schlüssig in die Öffnung eingepasst sind. Sicherstellen, dass sich die Unterlegstücke seitlich auf gleicher Höhe mit den Bohrlöchern für die Schrankbefestigung befinden. Die Unterseite der Öffnung ggf. ebenfalls mit Unterlegstücken ausgleichen, um sicherzustellen, dass der Schrank gleichmäßig ausgerichtet ist.

4. Schrauben erst fest anziehen, wenn der Schrank gleichmäßig ausgerichtet ist. (Befestigungselemente nicht enthalten)

5. Schubladen wieder einsetzen. Hierzu die Rückseite der Schublade mit einer Abwärtsbewegung in die Gleitschiene einrasten lassen. Wenn die Räder in die Gleitschiene eingerastet sind, die Vorderseite der Schublade absenken, bis die Schublade waagerecht steht und dann hineindrücken. Hinweis: Die Laufräder rasten nicht in die Gleitschiene ein, wenn der Schrank mit zu dicken Unterlegstücken montiert wurde. In diesem Fall die Dicke der Unterlegstücke reduzieren.

6. Schutzfilm von allen übrigen Oberflächen entfernen.

EINBAUGERÄTZUBEHÖR – MONTAGEANWEISUNGEN FÜR TÜR

1. Tür und Rahmen der Verpackung entnehmen.

a. Zur Montage von PF-Edelstahltüren die mittlere Vierkantschraube in dem am weitesten von der Tür entfernten Scharnier lösen, um die Tür abzunehmen. Hiermit kann das Scharnier abgelöst werden.

b. Zur Montage der Doppeltürsätze N370-0502/N370-0503, die dem Türsatz beiliegenden Anweisungen beachten.

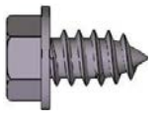
2. Rahmen mittig in die Öffnung einpassen. Position der Bohrlöcher für die Drehstange oben und unten markieren. Zur Herstellung der Spanlöcher für die Drehstange ein 3/8" (10mm) Bohrstück verwenden. Die Spanlöcher sollten mindestens 13mm tief gebohrt werden. Nach Fertigstellung der Spanlöcher kann der Rahmen wieder mittig in die Öffnung eingepasst werden. Beginnend mit der Scharnierseite, die Abstände zwischen Rahmen und Seitenwand der Öffnung mit Unterlegstücken ausgleichen. Bei Montage von PF-Türen sicherstellen, dass sich die Unterlegstücke dicht am Scharnier befinden. Wenn die Rahmenseitenwand gleichmäßig ausgerichtet ist, mit Schrauben (nicht beiliegend) am Schrank befestigen. Die andere Rahmenseite auf die gleiche Art montieren und sicherstellen, dass der Rahmen waagerecht ist.

3. Mit Ausnahme der konturierten Edelstahldoppeltürsätze sind an der Ober- und Unterseite des Rahmens keine Befestigungselemente erforderlich. Der Rahmen für die konturierten Edelstahldoppeltüren muss in der Mitte an Ober- und Unterseite mit Schrauben befestigt werden.

4. Wenn der Rahmen fest montiert und waagerecht ausgerichtet ist, kann die Tür wieder montiert werden.

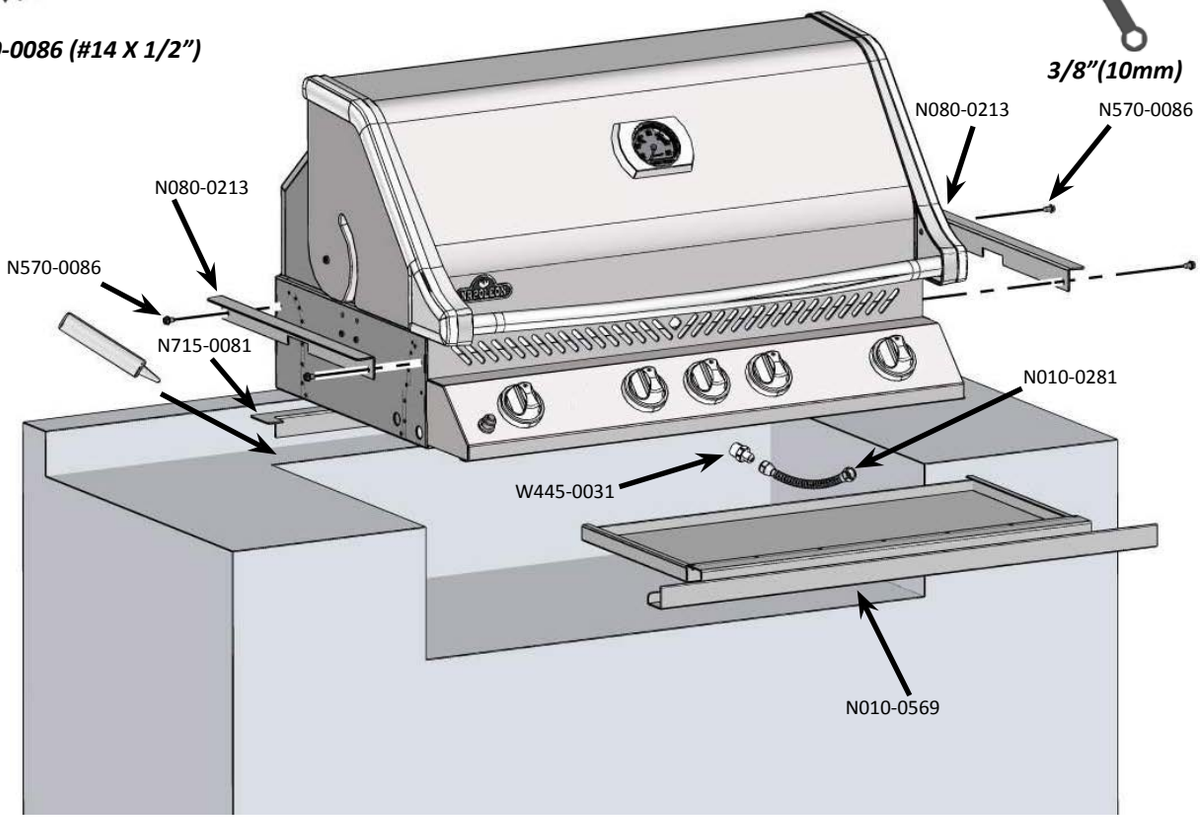
5. Schutzfilm von allen übrigen Oberflächen entfernen.

BIPRO600 EINBAUANWEISUNG



4 x N570-0086 (#14 X 1/2")

3/8"(10mm)



Dieses Grillgerät ist ausschließlich mit NICHT BRENNBAREN Schrankkonstruktionen in Mauerbauweise zu verwenden und die Installation und Wartung darf nur von einem zugelassenen Installateur unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

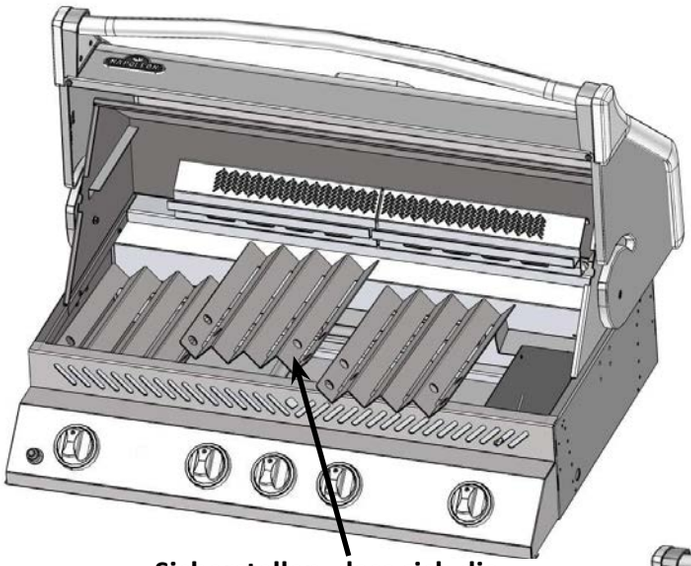
1. Seitliche Befestigungen und Seitenabschlussteile mit den beiliegenden Nr. 14 x 1/2" (12,7 mm)-Schrauben (N570-0086) an beiden Seiten des Grills montieren.

2. Rückseitiges Abschlussstück quer über die Rückseite der Öffnung legen. Zur sicheren Positionierung kann ein Tupfer Silikon an jeder Seite des rückseitigen Abschlussstücks aufgebracht werden.

3. Das Gerät einpassen, die Flügelstücke an der rückseitigen Verkleidung sollten sich unterhalb der Seitenabschlussteile befinden. Die Flex-Leitung für die Gaszufuhr mit der Überwurfmutter am Verteilerende anschließen.

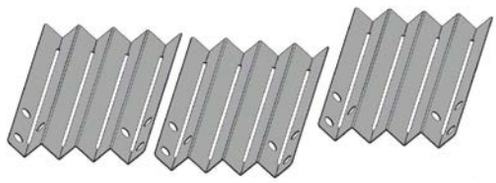
4. Vor Inbetriebnahme des Geräts die gesamte Installation auf Gaslecks prüfen.

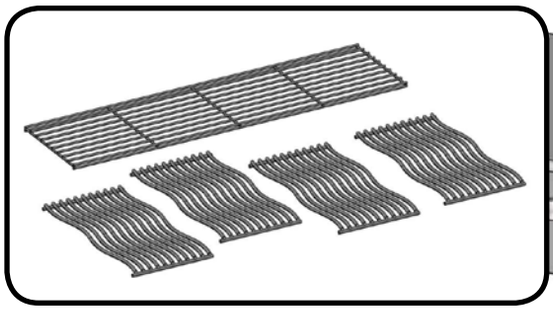
DE

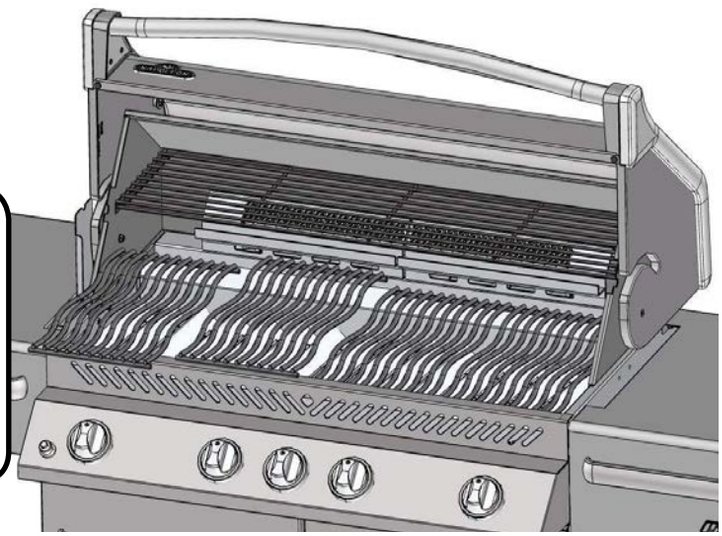


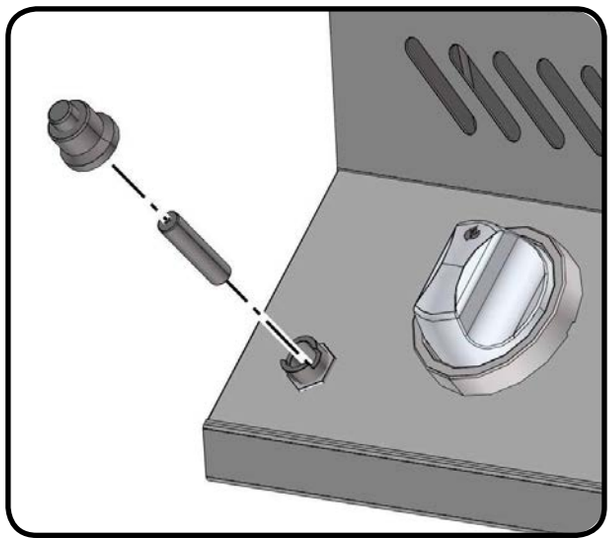
Sicherstellen, dass sich die Flammenschutzeinsätze an der Vorderseite des Grills befinden.

N305-0027







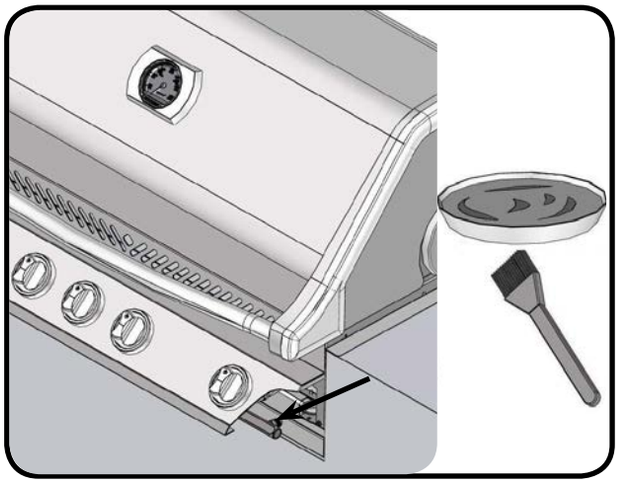


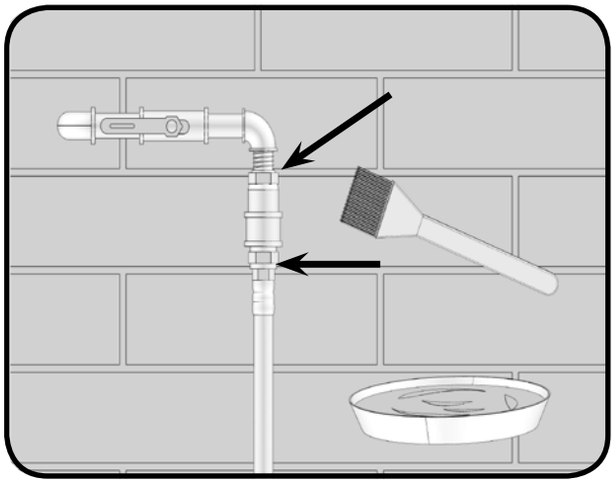
Anleitung Für Die Leckageprüfung

ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.

ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.
Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.
Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist. Gaszufuhr abstellen.



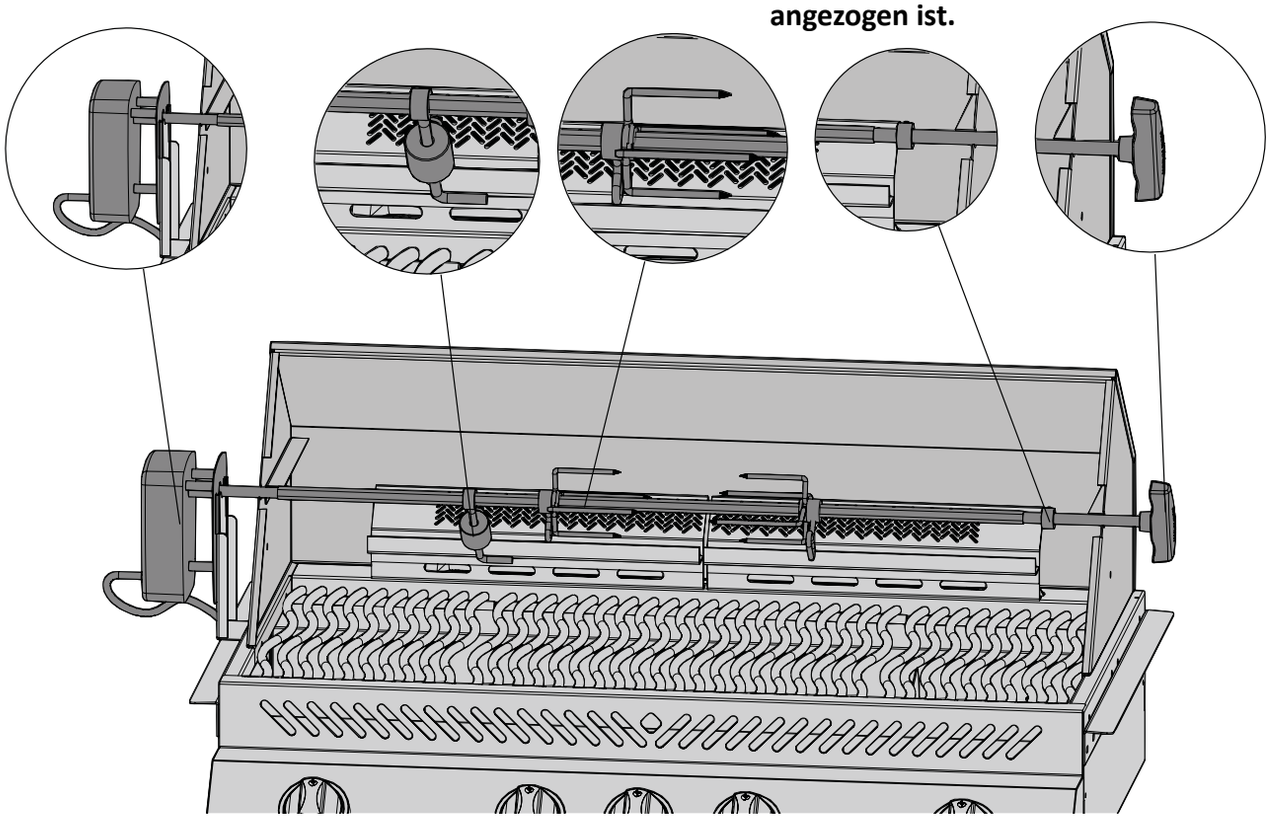


DE

Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets
(optionale)

Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.

Sicherstellen, dass die Anschlagbuchse an der Innenseite des Haubengussteils fest angezogen ist.



Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	600
1	n135-0036g	Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n135-0037g	Rechte Seite des Haubengussteils	x
3	n715-0091	Trimmen Linke Seite des Deckelgussteils	x
4	n715-0092	Rechte Seite des Haubengussteils	x
5	n335-0053	Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0070	Hitzeschild	x
6	n010-0684	Haubengriff	x
7	n385-0191	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x
	n510-0013	Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
8	n080-0253g	Abdeckung Griff	x
9	n570-0013	Schraube #8 x 5/8 Zoll	x
10	n570-0015	Deckeldrehstift	x
11	n735-0002	Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
12	n570-0024	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
13	n520-0031	Warmhaltefläche	x
14	n350-0032	Gehäuse des hinteren Brenners links	x
15	n350-0033	Gehäuse des hinteren Brenners rechts	x
16	n100-0015	Hinterer Brenner	x
	n720-0045	Hinterers Brennesufuhrrohr	x
	n010-0188	Düse, hinter brenner	p
	n010-0189	Düse, hinter brenner	n
	n240-0001	Hinter Brenner-Elektrode	x
	n160-0001	Clip Hinter Brenner-Elektrode	x
17	n305-0079	Grillroste - Stangen aus Rostfreistahl	x
18	n305-0027	Anbratplatte	x
19	n200-0018g	Rückwand	x
20	n200-0028	Fettschild für den Brenner	x
21	n100-0034	Rohrbrenner, links / rechts	x
22	n100-0035	Rohrbrenner, Mitte	x
	n570-0021	Schraube #8 x 1 zoll	x
23	n010-0498	Infrarot-Hauptbrenner	x
	n565-0002	Infrarot-Hauptbrenner Gitter	x
24	n080-0189	Träger des Infrarotbrenners	x
25	n380-0015	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
	n380-0015r	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
26	n630-0003	Haltefeder für Deckring	x
27	n051-0007	Einsetzbuchse	x
28	n010-0694	Verteilerrohr mit Halterung	p
	n010-0695	Verteilerrohr mit Halterung	n
29	n357-0015	Elektronische Zündung	x
30	n570-0086	Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
31	n685-0004c	Thermometer	x
32	n010-0178k	Haube	x

DE

Stückliste

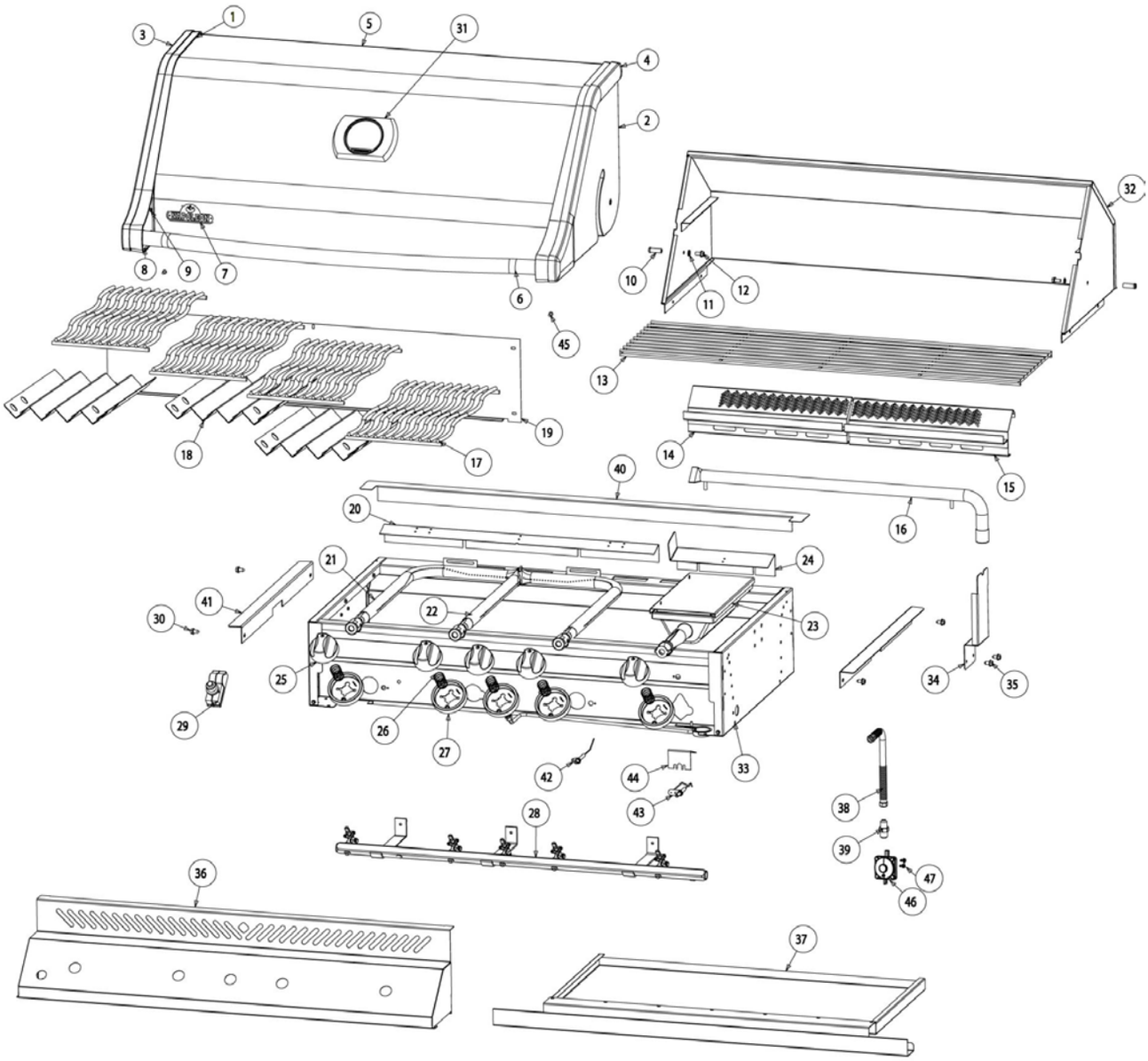
Position	Teilenr.	Beschreibung	600
33	n010-0688	Grundrahmen	x
34	n475-0016	Drehspießhalter	x
35	n570-0019	Schraube 10-24 x 1/4 Zoll	x
36	n475-0162nt	Bedienbrett	x
37	n010-0569	Tropfpfanne	x
38	n010-0281	Verteiler-Flexverbindung	x
39	w445-0021	Überwurfmutter 3/8” - 3/8”	x
40	n715-0081	Heckleiste	x
41	n080-0213	Halter Halterung Einheit	x
42	n240-0016	Haupt Brenner-Elektrode links	x
	n350-0054	Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
43	n240-0025	Infrarotbrenner-Elektrode	x
	n750-0018	Elektrodendraht	x
44	n200-0070	Abdeckung der Infrarotbrenner-Elektrode	x
45	n570-0008	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
46	n530-0023	Auslass-Druckregler	p
	n530-0026	Auslass-Druckregler	n
47	n570-0032	Schraube #8 x 3/8 Zoll	x
	65333	Drehspieß-Baugruppe UK	ac
	65332	Drehspieß-Baugruppe DE	ac
	63661	Vinylabdeckung	ac
	56018	Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67731	Holzkohlenkorb	ac
	62007	Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

x - standard ac -Zubehör

n - Erdgas p - Propan

DE

Teile Diagramm



N415-0236CE-GB-DE